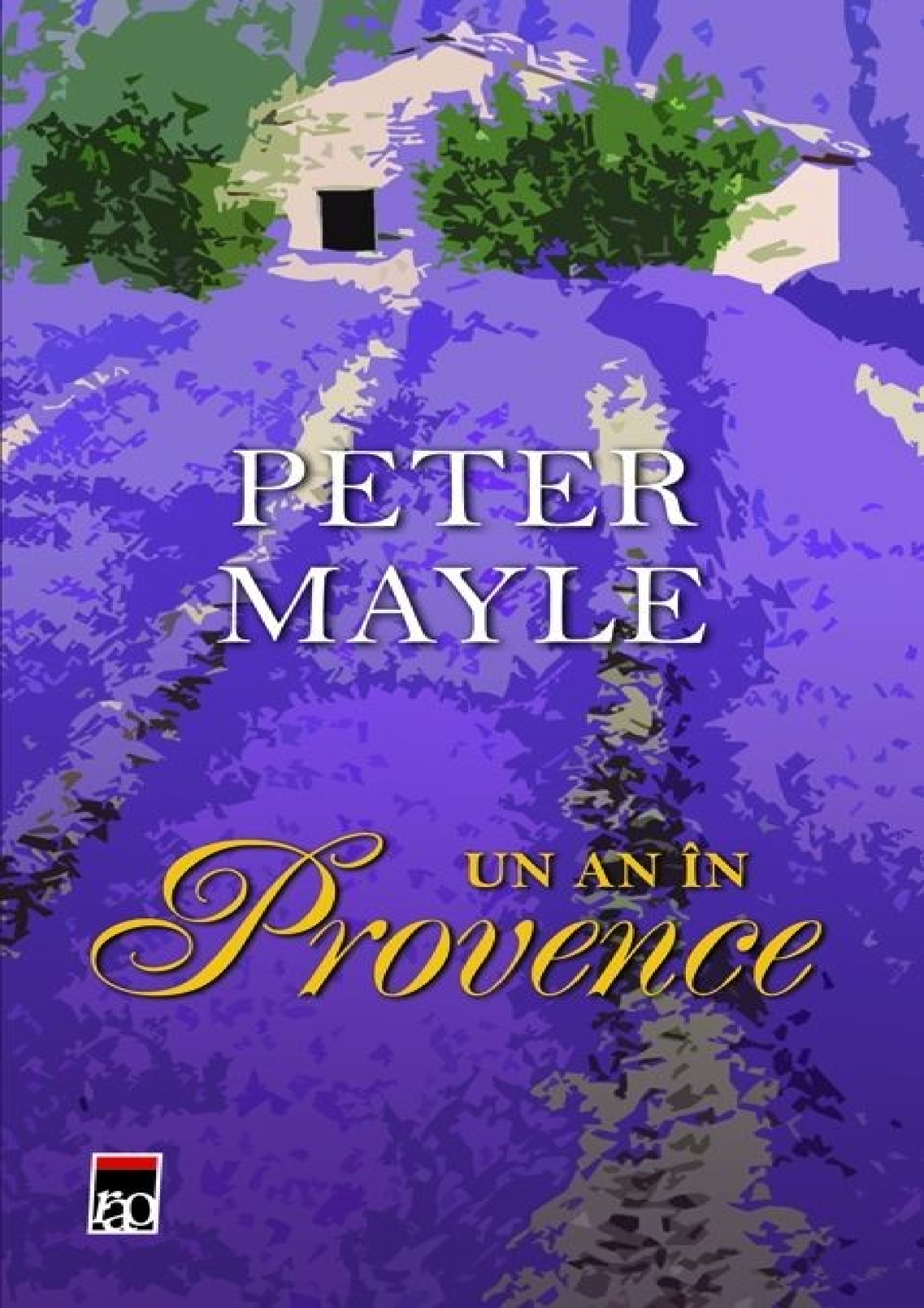
PETER
MAYLE
UN AN ÎN
Provence

Cuprins

- IANUARIE
- FEBRUARIE
- MARTIE
- APRILIE
- MAI
- IUNIE
- IULIE
- AUGUST
- SEPTEMBRIE
- OCTOMBRIE
- NOIEMBRIE
- DECEMBRIE
- Postfața autorului

PETER MAYLE

UN AN ÎN PROVENCE

Traducere din limba engleză ANDREEA POPESCU

Editura RAO, 2013

Lui Jennie,
cu dragoste și mulțumiri

IANUARIE

Anul a început cu un prânz.

Am considerat întotdeauna că Revelionul, cu excesele de mâncare și băutură și cu hotărârile luate în ceasul al doisprezecelea și sortite eșecului, constituie un prilej jalnic de veselie forțată, de sărutări și de toasturi ținute la miezul nopții. Așadar, când am auzit că în satul Lacoste, situat la câteva mile depărtare, patronul restaurantului Le Simiane oferea amiabilei sale clientele un prânz cu șase feluri de mâncare, stropit cu șampanie roz, ni s-a părut că acesta ar fi un mod mult mai amuzant de a ne începe următoarele douăsprezece luni.

Pe la 12.30, micul restaurant cu ziduri de piatră era plin. Am zărit o mulțime de persoane destul de rotofeie, familii întregi cu acea împlinire a trupului – *embonpoint,* cum spun francezii – care provine din obiceiul de a petrece neabătut două sau trei ore din zi la masă, cu ochii în farfurie, renunțând la orice conversație, pentru a respecta astfel cu strictețe ritualul favorit al Franței. Patronul restaurantului, un om care adusese la perfecțiune arta de a se strecura printre mese în ciuda faptului că era destul de corpolent, își pusese un smoching de catifea și papion. Mustața sa, unsă cu o pomadă care o făcea să lucească, tremura din pricina entuziasmului cu care își declama meniul: pate de ficat, homari, friptură de vită, salate fine drese cu ulei, brânzeturi selectate cu grijă, deserturi ușoare, *digestifs.* Era o arie gastronomică pe care o interpreta în dreptul fiecărei mese, sărutându-și vârfurile degetelor atât de des, încât probabil că își tocise buzele.

După ce în final rosti *bon appétit,* în restaurant se făcu liniște, toată lumea dând atenția cuvenită bucatelor servite. În timp ce mâncam, soția mea și cu mine ne gândeam la Revelioanele precedente, majoritatea petrecute în ceața de nepătruns a

Angliei. Ne venea greu să asociem lumina soarelui și cerul de un albastru intens cu ziua de 1 Ianuarie, dar toți ne asigurau că este normal să fie așa. La urma urmelor, ne aflam în Provence.

Am mai fost deseori pe aici ca turiști, căutând cu disperare rația anuală de două sau trei săptămâni de căldură adevărată și lumină strălucitoare. Când plecam, plini de regrete și cu nasurile cojite, ne promiteam întotdeauna că într-o zi ne vom stabili în aceste locuri. Discutam pe tema asta în timpul lungilor ierni cenușii și al verilor umede, cu multă verdeață, priveam cu nesaț fotografii care înfățișau târguri de țară și podgorii, visam să fim treziți de razele soarelui strecurându-se prin fereastra dormitorului. Și iată că, oarecum spre surprinderea noastră, am făcut-o. Ne-am hotărât. Am cumpărat o casă, am luat lecții de franceză, am zis la revedere, am îmbarcat cei doi câini și am devenit străini.

Pe scurt, totul s-a petrecut repede aproape pe negândite – datorită casei. Am văzut-o într-o după amiază și, cu gândul, la cină ne și mutasem în ea.

Era situata într-un ținut deluros, deasupra șoselei care desparte satele medievale Ménerbes și Bonnieux, la capătul unei alei străjuite de cireși și de viță-de-vie. Era o *mas,* sau fermă, construită din piatră locală, pe care două sute de ani de vânt și soare o făcuseră să aibă o culoare între galben-pal și gri-deschis. În secolul optsprezece avea o singură cameră, apoi a fost extinsă, cum se întâmplă de obicei cu casele de la țară, pentru a adăposti copii, bunici, capre și acareturi, devenind până la urmă o clădire de forma neregulată, cu trei niveluri. Totul dădea impresia de solid. Scara în spirală care urca de la pivnița de vinuri până la ultimul etaj era făcută din dale masive de piatră. Zidurile, unele de un metru grosime, erau construite pentru a te apăra de mistral, un vânt care, se spune, poate smulge urechile unui măgar. În spatele casei se putea vedea o curte

împrejmuită, iar dincolo de ea era o piscină de piatră albă. Pe lângă toate acestea, mai avea trei fântâni, copaci umbroși și câțiva chiparoși zvelți, garduri de rozmarin și un migdal uriaș. Ce mai! În lumina soarelui de după-amiază, cu obloanele lăsate pe jumătate ca niște pleoape somnoroase, era irezistibilă.

Era și imună, atât cât se poate să fie o casă la ororile care își fac loc acum pretutindeni. Francezii au o slăbiciune pentru așa-numitele *jolies villas,* vilișoare pe care și le ridică oriunde legile cu privire la construcții o permit, uneori și unde nu permit, mai ales în zone neatinse și frumoase de la țară. Le-am văzut când am dat o raită prin vechiul orășel Apt – niște cutii făcute din acel tip special de ciment de culoare roz-livid care rămâne livid în ciuda influențelor climei. Foarte puține zone din Franța rurală pot fi în siguranță dacă nu sunt protejate oficial, și unul din marile atuuri ale casei pe care o alesesem era faptul că se afla într-un Parc Național, sacru pentru moștenirea franceză și la adăpost de betoniere.

Munții Lubéron se înalță chiar în spatele casei, având un vârf de aproximativ 1 100 de metri. Văile lor adânci se întind pe aproape șaizeci de kilometri de la vest la est. Datorită cedrilor, pinilor și stejarilor pitici, ei rămân veșnic verzi și oferă adăpost mistreților, iepurilor și păsărilor sălbatice. Pe stânci și sub copaci cresc flori, cimbru, levănțică și ciuperci, iar de pe culme, în zilele senine, se pot vedea Alpii de Jos, de o parte, și Mediterana, de cealaltă parte. Aproape tot timpul anului poți să mergi pe jos câte opt sau nouă ore fără să vezi o mașină sau o ființă umană. Este o prelungire de 100 000 de hectare a grădinii din spate, un paradis pentru câini și o baricadă permanentă împotriva asaltului din ariergardă al vecinilor nepoftiți.

Am descoperit că la țară vecinii capătă o importanță pe care la oraș nu o au. Poți să locuiești

ani de zile într-un apartament din Londra sau New York și abia dacă apuci să vorbești cu oameni care stau la numai douăzeci de centimetri, de cealaltă parte a peretelui. La țară, chiar dacă distanța dintre tine și cea mai apropiata casă este de sute de metri, vecinii sunt parte din viața ta și tu din a lor. Dacă se întâmplă să fii străin și, în consecință, puțin exotic, ești ținta unui interes cu totul neobișnuit. Și dacă, în plus, odată cu bucata de pământ îți revin și niște aranjamente delicate, făcute pe o perioada lungă, ți se pune rapid în vedere că atitudinile și hotărârile tale au un efect direct asupra bunăstării altei familii.

Am făcut cunoștința cu noii noștri vecini prin intermediul cuplului de la care am cumpărat casa și care ne-a invitat la cină. Timp de peste cinci ore, toată lumea a manifestat bunăvoință, dar noi nu am înțeles aproape nimic din ce s-a discutat. Se vorbea, ce-i drept, în franceză, dar nu franceza pe care o învățasem din manuale și o auzisem pe casete; era un dialect savuros, emanând de undeva din gâtlej și zbătându-se să treacă prin orificiile nazale înainte de a fi pronunțat. Sunetele oarecum familiare puteau fi cu greu recunoscute drept cuvinte în vârtejurile provensalei: *demain* devenea *demang, vin* devenea *vang, maison* devenea *mesong.* Și poate ca asta n-ar fi fost o problemă dacă aceste cuvinte ar fi fost pronunțate la viteza normală de conversație și fără ornamente suplimentare, dar ele ieșeau ca din mitralieră, deseori având o vocală în plus în final, ca să aducă noroc. Astfel că dorința de a mai oferi niște pâine – lecție aflată la pagina întâi în orice manual de franceză pentru începători – apărea ca o întrebare unică și fornăitoare: *Encoredupanga?*

Din fericire pentru noi, umorul și amabilitatea vecinilor noștri erau vizibile chiar dacă ceea ce spuneau constituia un mister. Henriette era o femeie brunetă, drăguță, care zâmbea tot timpul și avea entuziasmul unui sprinter în dorința de a

ajunge la finișul fiecărei propoziții într-un timp-record. Soțul ei Faustin – sau Faustang, cum am crezut noi multe săptămâni că i se scrie numele – era un bărbat voinic, de treabă, cu mișcări încete și molcom la vorbă. Se născuse în vale, își petrecuse toată viața în vale și avea să moară în vale. Tatăl său, Pépé André, care locuia cu el, împușcase ultima oară un mistreț la vârsta de optzeci de ani și renunțase la vânătoare în favoarea bicicletei. De două ori pe săptămână pedala prin sat pentru a face cumpărături și a sta de vorbă cu unii și cu alții. Păreau să fie o familie mulțumită.

Totuși, ceva îi neliniștea în legătură cu noi, nu numai ca vecini, dar și ca parteneri în perspectivă; prin aburii de *mare* și prin fumul de tutun negru, ba chiar și prin ceața și mai deasă a accentului, am reușit în final să-i dăm de capăt.

Aproape toate cele cinci pogoane de pământ pe care le-am cumpărat odată cu casa erau plantate cu viță-de-vie, și aceasta fusese îngrijită ani de zile conform sistemului tradiționalist de *métayage:* proprietarul pământului plătește costurile pentru noii butuci de vie și pentru îngrășăminte, în timp ce fermierul stropește via, culege strugurii și taie uscăturile. La sfârșitul sezonului, fermierul ia două treimi din profit, iar proprietarul o treime. Dacă se schimbă proprietarul, aranjamentul trebuie revizuit. Aici era problema lui Faustin. Se știa foarte bine că multe dintre proprietățile din Lubéron erau cumpărate *ca résidences secondaires,* folosite pentru vacanță sau pentru petrecerea timpului liber, pământul lor agricol bun transformându-se în grădini cultivate cu legume și flori. Au fost și cazuri de blasfemie totală când vița-de-vie a fost scoasă pentru a face loc terenurilor de tenis. Terenuri de tenis! Faustin dădea semne de neîncredere, ridicându-și în același timp umerii și sprâncenele la gândul că cineva ar putea avea năstrușnica idee de a schimba

vinuri prețioase pe plăcerile ciudate de a alerga după o minge mică pe caniculă.

Nu trebuia să-și facă griji. Ne plăceau viile, șirurile ordonate de viță care se întindeau pe fundalul muntelui, felul în care își schimbau culoarea de la verde-strălucitor la verde-închis, apoi la galben și ruginiu, pe măsură ce se succedau primăvara, vara și toamna; fumul albastru care se degaja din grămezile de lăstari uscați care erau tăiați și arși, butucii care umpleau câmpurile dezgolite iarna – toate erau făcute să fie aici. Terenurile de tenis și grădinile amenajate nu-și aveau rostul. (Nici piscina noastră, de altfel, dar cel puțin nu înlocuise vița.) Și, în plus, mai era și vinul. Aveam de ales între a obține un profit în bani sau în natură, iar într-un an partea noastră din recoltă urma să fie de aproape o mie de litri de vin bun roșu și roze. I-am spus lui Faustin, pe un ton cât se poate de convingător, în franceza noastră aproximativă, că vom fi încântați să continuăm rânduiala existentă. Radia de fericire. Își dădea seama că ne vom înțelege foarte bine. Într-o zi, vom reuși poate să și conversăm.

Proprietarul restaurantului Le Simiane ne ură un an nou fericit, legănându-se în prag, în timp ce noi stăteam în strada îngustă, clipind din ochi din pricina soarelui.

— Nu e rău, nu-i așa? spuse el, arătând cu o mișcare largă a brațului satul, ruinele castelului Marchizului de Sade cocoțate pe înălțimi, panorama munților și cerul albastru-strălucitor. Era un gest posesiv, ca și cum ne arăta un colț din proprietatea sa.

— E un mare noroc să locuiești în Provence.

„Într-adevăr, ne ziceam și noi, e un mare noroc. Dacă așa arată iarna, nu vom mai avea nevoie de tot calabalâcul pentru vreme rea – cizme, paltoane și pulovere groase – pe care l-am adus din Anglia.” Ne-am întors acasă cu mașina, încălziți și sătui,

făcând pariuri cât de curând vom putea să înotăm în noul an și nutrind o compasiune meschină pentru toți acei nenorociți din țările cu climă aspră care trebuie să îndure ierni adevărate.

Între timp, la o mie de kilometri în nord, vântul originar din Siberia căpăta o viteză din ce în ce mai mare în ultima parte a traseului său. Auzisem noi povești despre mistral. Făcea să înnebunească oameni și animale deopotrivă. Era o circumstanță atenuantă pentru infracțiunile cu violență. A bătut cincisprezece zile la rând, smulgând copaci din rădăcină, răsturnând mașini, spărgând ferestre, dezechilibrând femei bătrâne și împingându-le în șanț, dărâmând stâlpii de telegraf, vuind prin case ca o stafie rece și funestă, aducând *la grippe,* provocând certuri în familie, absenteism de la muncă, dureri de dinți, migrene – orice problemă din Provence de care politicienii nu puteau fi considerați răspunzători se datora acestui *sacre vent,* despre care provensalii vorbesc cu un fel de mândrie masochistă.

„Exagerare tipic galică, ne-am spus noi. Dacă ar fi trebuit să facă față galilor care au trecut Canalul Mânecii și dacă ar fi trebuit să suporte ploaia care te lovește în față aproape orizontal, atunci ar fi știut ce e acela vânt cu adevărat.” Le-am ascultat poveștile și, ca să nu le stricăm cheful, ne-am prefăcut că suntem impresionați.

Astfel că am fost luați complet pe nepregătite când s-a dezlănțuit primul mistral al anului. A venit șuierând prin Valea Ronului, a luat-o la stânga și s-a izbit de partea de vest a casei cu atâta forță încât a proiectat țiglele de pe acoperiș în piscină și a smuls o fereastră din balamale. Din neglijență, fereastra fusese uitată deschisă. Temperatura a scăzut cu douăzeci de grade în douăzeci și patru de ore. A ajuns la zero, apoi la minus șase. Măsurătorile făcute în Marsilia arătau o viteză a vântului de 180 de kilometri pe oră. Soția mea gătea cu paltonul pe ea. Eu încercam să

bat la mașină cu mănușile pe mâini. Am încetat să mai vorbim despre prima noastră partidă de înot și ne-am gândit, cu înțelepciune, la amenajarea unui sistem de încălzire centrală. Și apoi, într-o dimineață, cu un zgomot de parcă s-ar fi retezat niște crengi, s-au spart țevile una după alta sub presiunea apei care înghețase în ele peste noapte.

Țevile atârnau pe pereți, umflate și pline de gheață, iar *monsieur* Menicucci le studia cu ochiul unui instalator profesionist.

— *Oh la la,* exclamă el. *Oh la la.* Se întoarse către tânărul său ucenic, căruia i se adresa invariabil cu *jeune homme* sau *jeune.* Vezi tu ce avem noi aici, *jeune?* Țevi goale. Neizolate. Instalație făcută pe Coasta de Azur. La Cannes, la Nisa ar mai merge, dar aici…

Scoase un sunet ca un cloncănit de dezaprobare și își plimbă degetul pe sub nasul tânărului, ca să sublinieze diferența dintre iernile blânde de pe coastă și frigul pătrunzător în care ne aflam acum. Își trase cu hotărâre căciulița de lână peste urechi. Era scund și îndesat, făcut să fie instalator, așa cum o spunea chiar el, pentru că se putea comprima în spații înguste pe care alții, mai greoi, le considerau inaccesibile. În timp ce așteptam ca *jeune* să pregătească lampa de sudat, *monsieur* Menicucci ne-a ținut prima din seria sa de prelegeri și colecții de *pensées* pe care aveam să le ascult cu bucurie crescândă pe tot parcursul anului. De data aceasta, am avut parte de o disertație geofizică despre asprimea crescândă a iernilor provensale.

Timp de trei ani la rând, iernile au fost vizibil mai aspre decât oricând – atât de reci încât au distrus măslinii bătrâni. *Pas normale,* ca să folosim expresia care se rostește în Provence de îndată ce dispare soarele. Dar de ce? *Monsieur* Menicucci îmi dădu o pauză de două secunde pentru a cugeta asupra fenomenului, înainte de a continua cu pasiune teza sa, atingându-mă din

când în când cu degetul pentru a se convinge că-l ascultam cu atenție.

— Era clar, spunea el, că vântul care a adus frigul tocmai din Rusia ajungea în Provence cu o viteză mai mare ca înainte, având mai puțin timp pentru a sosi la destinație și, în consecință, mai puțin timp pentru a se încălzi pe parcurs. Și motivul pentru aceasta – aici *monsieur* Menicucci își permise o pauză scurtă, dar dramatică – era o schimbare în configurația scoarței terestre. *Mais oui.* Undeva între Siberia și Ménerbes curbura pământului se aplatizase, permițând vântului să o ia mai repede spre sud.

Era absolut logic. Din păcate, partea a doua a prelegerii (De Ce Se Turtește Pământul) a fost întreruptă de crăparea altei țevi, și instruirea mea a fost abandonată în favoarea unei lucrări de virtuozitate cu lampa de sudat.

Efectul vremii asupra locuitorilor din Provence este imediat și vizibil. Ei se așteaptă ca fiecare zi să fie însorită și dispoziția lor are de suferit când nu este așa. Cât privește ploaia, ei o iau ca pe un afront personal, scuturând din cap, compătimindu-se unii pe alții în cafenele, privind cu o suspiciune profundă cerul, ca și cum peste ei s-ar abate o grindină de lăcuste, și făcându-și loc cu dezgust printre băltoacele de pe trotuar. Dacă se întâmplă ceva și mai rău decât o zi ploioasă, cum ar fi această scădere a temperaturii sub zero, rezultatul este uimitor: majoritatea populației dispare.

Pe măsură ce frigul s-a înstăpânit spre mijlocul lui ianuarie, asupra orașelor și satelor s-a așternut liniștea. Târgurile săptămânale, în mod normal foarte animate, au fost reduse la un număr anemic de negustori întreprinzători care erau pregătiți să riște degerături pentru a-și câștiga traiul, bătând din picioare și trăgând din clondire. Clienții din magazine se mișcau repede, cumpărau și plecau, rareori oprindu-se să-și numere restul. Ușile erau închise cu zăbrele, ferestrele – închise ermetic,

astfel că aerul din încăperile în care se făcea negoțul era foarte stătut. Nimeni nu se mai plimba pe străzi.

Valea noastră hiberna, iar eu duceam dorul sunetelor care marcau trecerea fiecărei zile aproape cu precizia unui ceasornic: cucurigul răgușit al cocoșului lui Faustin, dimineața; urnitul groaznic – ca al unor piulițe și cuie încercând să iasă dintr-o cutie de tinichea – al furgonetelor Citroen cu care fermierii vin acasă să ia prânzul; împușcăturile pline de speranță ale unui vânător care patrulează după-amiaza în viile de pe dealul din față; scârțâitul îndepărtat al unui ferăstrău în pădure; serenada crepusculară a câinilor de la ferme. Acum era Liniște. Ore întregi în vale nu se vedea nimeni și nu se auzea nimic. Am devenit curioși. Ce făcea toată lumea?

Despre Faustin știam că mergea pe la fermele din vecinătate ca ucigaș de ocazie, tăind și rupând gâturile iepurilor, rațelor, porcilor și gâștelor, ca acestea să devină șunci, supe și *confits*. După părerea noastră, nu era o ocupație potrivită pentru un om bun la suflet ca el, care-și răsfăța câinii, dar era clar că avea talent și repeziciune și, ca orice țăran veritabil, nu cădea pradă sentimentelor. Noi tratam un iepure ca pe un animal de casă sau ne puteam atașa de o gâscă, dar noi veneam de la oraș și eram obișnuiți cu supermarketuri, unde carnea era tranșată igienic, dispărând orice asemănare cu creaturile vii. O bucată de carne de porc prelucrată are un aspect abstract și este ambalată antiseptic, neavând nimic de-a face cu animalul murdar care este porcul. Aici, la țară, nu se evita legătura directă dintre moarte și cină, și vor fi multe ocazii în viitor când îi vom fi recunoscători lui Faustin pentru munca pe care o presta pe timp de iarnă.

Dar ce făceau ceilalți? Pământul era înghețat, viile erau tăiate și dormitau, era prea frig ca să vânezi. Plecaseră toți în vacanță? Nu, cu siguranță nu. Nu erau genul de fermieri gomoși care își

petreceau iernile pe pârtiile de schi sau plimbându-se cu iahtul în Marea Caraibelor. Vacanțele se luau aici în august. Stăteau acasă, mâncau pe rupte și se odihneau înainte de a începe culesul viilor. Enigma a dăinuit până când ne-am dat seama că majoritatea localnicilor își aveau zilele de naștere în septembrie sau octombrie, și atunci s-a ivit un posibil răspuns, dar neverificabil: erau în casă, ocupați să facă copii. Există un anotimp pentru orice în Provence, și primele două luni ale anului trebuie să fie dedicate procreării. N-am îndrăznit niciodată să întrebăm dacă este așa.

Vremea rece a adus plăceri mai puțin intime. În afară de liniștea și goliciunea peisajului, în Provence iarna are un miros special care este accentuat de vânt și de aerul curat și uscat. Plimbându-mă pe dealuri, am putut de multe ori să simt prezența unei case înainte de a o vedea, și aceasta din cauza mirosului de fum de lemn ars care ieșea dintr-un horn invizibil. Este unul dintre mirosurile cele mai primitive ale vieții și, în consecință, imposibil de găsit în majoritatea orașelor, unde reglementările privind incendiile și decoratorii de interioare s-au unit în a schimba șemineurile în niște găuri înguste sau în a le da cu bună știință „trăsături arhitecturale”. În Provence încă se mai folosește vatra – ca să gătești, să stai în jurul ei, să-ți încălzești degetele de la picioare și să-ți încânte ochiul. Focurile se aprind dimineața devreme și se mențin toată ziua cu lemn de stejar din Lubéron sau cu lemn de fag de la poalele Muntelui Ventoux. Când mă întorceam spre casă cu câinii, la lăsarea serii, întotdeauna mă opream să privesc din capătul de sus al văii dârele de fum în zigzag venind dinspre fermele răspândite de-a lungul drumului spre Bonnieux. Era o priveliște care îmi amintea de bucătării încălzite și fripturi bine asezonate și îmi stârnea o poftă de mâncare nemaipomenită.

Cele mai cunoscute meniuri din Provence sunt cele de vară – pepeni, piersici și sparanghel, dovlecei și vinete, ardei iute și roșii, *aioli* și *bouillabaisse* și uriașele salate de măsline, și anșoa, și ton, și ouă fierte tăiate felii, cartofi pe frunze de lăptucă multicoloră, brânzeturi de capră proaspete – acestea au fost amintirile care ne torturau de câte ori ne uitam la ofertele sărace și precare din magazinele englezești. Nu ne-a trecut niciodată prin minte că exista și un meniu de iarnă, complet diferit, dar la fel de delicios.

Bucătăria sezonului rece în Provence o constituie mâncărurile țărănești. Ele sunt menite să te îngrașe, să-ți țină de cald, să-ți dea putere și să te trimită la culcare cu burta plină. Nu arată precum porțiile minuscule și artistic aranjate care sunt servite în restaurantele de lux, dar într-o noapte geroasă, cu mistralul băgându-ți frigul în oase, nimic nu poate fi mai bun. Și în seara când unul dintre vecinii noștri ne-a invitat la cină era atât de frig, încât scurta plimbare până la casa lor am transformat-o într-o mică alergare.

De cum am intrat pe ușă, ochelarii mi s-au aburit din cauza căldurii care venea dinspre vatră. Aceasta ocupa aproape tot peretele din partea opusă a camerei. După ce mi-am șters lentilele, am văzut că masa cea mare, acoperită cu o mușama curată, era pregătită pentru zece persoane; invitaseră prieteni și rude ca să ne cunoască mai bine. Într-un colț al camerei mergea televizorul, din bucătărie se auzea radioul. De câte ori sosea un musafir, gazdele scoteau afară câinii și pisicile, care se strecurau la loc cu următorul invitat. A fost adusă o tavă cu *pastis* pentru bărbați și vin muscat dulce, rece, pentru femei. Deodată ne-am pomenit prinși într-un foc încrucișat de văicăreli despre vreme. Era oare la fel de rău și în Anglia? Numai vara, am răspuns. Pentru o clipă, m-au luat în serios, dar apoi cineva m-a scos din încurcătură începând să râdă. După multe discuții și glume în

legătură cu așezatul la masă – dacă să stea lângă noi sau cât mai departe posibil, nu sunt prea sigur –, am luat, în sfârșit, loc.

A fost un festin pe care nu-l vom uita niciodată, mai exact au fost mai multe festinuri pe care nu le vom mai uita niciodată, pentru că au fost depășite toate limitele gastronomice pe care le cunoșteam, atât cantitativ, cât și ca durată.

La început s-a servit o pizza făcută în casă – nu una, ci trei: cu anșoa, ciuperci și brânză, și era obligatoriu să iei o felie din fiecare. După aceea s-au șters farfuriile cu bucăți de pâine rupte din feliile groase puse în mijlocul mesei și a fost adus următorul fel: pate de iepure, de mistreț și de sturz. A urmat o supă cu bucăți de carne de porc la care s-a servit *mare.* N-au lipsit delicioșii *saucissons,* împănați cu boabe de piper, și cepele mici și dulci marinate în sos proaspăt de roșii. Din nou au fost șterse farfuriile și a urmat friptura de rață. Aici nu vedeai feliile de *magret* care apar aranjate în evantai și unse cu un sos fin la mesele rafinate pregătite de *la nouvelle cuisine.* Ni s-a dat câte un piept întreg sau copane întregi, acoperite cu un sos gros, întunecat, și înconjurate de ciuperci sălbatice.

Ne-am așezat mai bine în scaune, mulțumiți că am reușit să dăm gata tot, dar era cât pe-aci să intrăm în panică atunci când am văzut că s-au șters din nou farfuriile și a fost pus pe masă un castron uriaș din care ieșeau aburi. Era specialitatea doamnei, gazda noastră – friptură de iepure frumos rumenită –, iar cererile noastre anemice de a ni se da porții mici au fost ignorate cu un zâmbet. Am mâncat-o. Am mâncat și salata verde cu crutoane de pâine prăjită în ulei de măsline cu usturoi, am mâncat și *crottins,* acele turtițe din brânză de capră, am mâncat și prăjitura cu migdale și cremă pe care o pregătise fiica gazdelor noastre. În noaptea aceea am mâncat cât pentru toată Anglia.

La cafea, s-au adus mai multe sticle, de diferite forme, care conțineau o selecție de *digestifs* locale.

Inima mea s-ar fi scufundat dacă ar mai fi avut unde, dar n-am putut să fac față insistențelor gazdei mele. A trebuit să încerc un amestec anume făcut după o rețetă din secolul unsprezece de către un ordin alcoolic de călugări din Alpii de Jos. Mi s-a spus să închid ochii în timp ce se turna băutura, și când i-am deschis am văzut în fața mea o stacană cu o licoare gălbuie, vâscoasă. M-am uitat cu disperare în jur. Toți mă urmăreau cu atenție; nu era nicio șansă s-o dau câinelui sau să mi-o torn discret într-un pantof. M-am sprijinit de masă cu o mână, am închis ochii, m-am rugat sfântului patron al indigestiei și am dat-o pe gât.

Nu s-a întâmplat nimic. În cel mai fericit caz mă așteptam să-mi opăresc limba, în cel mai nefericit să am papilele gustative pe veci cauterizate, dar am înghițit numai aer. Era un pahar înșelător și pentru prima oară în viața mea de adult am fost profund ușurat că n-am băut nimic. După ce s-au potolit râsetele comesenilor, am fost amenințați cu băuturi adevărate, dar ne-a salvat pisica. Sărind de pe un *armoire* mare, în urmărirea unei molii, a aterizat printre ceștile de cafea și sticlele care se aflau pe masă. A fost un moment propice pentru a pleca. Ne-am dus acasă pe jos, ca să ne facem digestia, uitând de frig, incapabili să scoatem o vorbă. Am adormit buștean.

Nu fusese o masă obișnuită, nici după standardele provensale. În general, oamenii care muncesc pământul mănâncă bine la prânz și ușor seara, un obicei foarte sănătos, dar pentru noi aproape imposibil de urmat. Am descoperit că nimic nu este mai bun ca un prânz gustos care să-ți deschidă pofta pentru cină. Este alarmant. Trebuie să aibă legătură cu faptul că ne-am mutat într-un loc unde există o asemenea abundență de bunătăți, și că trăim printre oameni al căror interes pentru mâncare frizează obsesia. Măcelarii, de pildă, nu se mulțumesc să-ți vândă carnea, îți spun pe larg, în timp ce coada se lungește în spatele tău, cum să

o prepari, cum să o servești și ce să mănânci și să bei la ea.

Am constatat acest lucru prima oară când ne-am dus la Apt să cumpărăm carne de vițel pentru a pregăti friptura provensală numită *pebronata.* Am fost trimiși la un măcelar din partea veche a orașului care avea reputația unui maestru în materie și care era în toate privințele *très sérieux.* Magazinul era micuț, dar nu același lucru se putea spune despre măcelar și nevastă-sa. Oricum, toți patru umpleam încăperea. A ascultat cu atenție în timp ce îi explicam că vrem să gătim acel anume fel de friptură; ne-am exprimat speranța că poate auzise de el.

Pufăi cu indignare și începu să-și ascută cuțitul atât de energic că am făcut un pas înapoi. Ne-am dat noi seama, oare, că avem în fața ochilor un expert, poate cea mai mare autoritate în *pebronata* din întregul ținut Vaucluse? Nevastă-sa dădea din cap admirativ. Ei bine, ne mărturisi el, agitând douăzeci și cinci de centimetri de oțel ascuțit în fața noastră, scrisese o carte despre asta – o carte *de căpătâi* –, conținând douăzeci de variante ale rețetei de bază. Nevasta dădu iarăși din cap. Juca rolul unei asistente-șef pe lângă un eminent chirurg, dându-i cuțite să le ascută înainte de a începe operația.

Probabil că am părut deosebit de impresionați, pentru că scoase apoi o bucată frumoasă de vițel și tonul său deveni profesoral. Tranșă carnea, o tăie în cuburi, umplu o punguță cu verdețuri tocate, ne spuse unde să mergem ca să cumpărăm cei mai buni ardei iuți (patru verzi și unul roșu, contrastul culorilor fiind necesar din motive estetice), repetă de două ori rețeta pentru a se asigura că nu vom face vreo prostie și sugeră un vin potrivit, Côtes du Rhône. Și-a interpretat partitura cu brio.

Provence e plină de cunoscători în ale mâncării, iar perlele de înțelepciune apar de unde nu te aștepți. Ne-am obișnuit cu faptul că francezii sunt

la fel de pasionați de mâncare așa cum alte națiii sunt de sport și politică, dar chiar și așa a fost o surpriză să-l auzi pe *monsieur* Bagnols criticând restaurantele de trei stele. L-am chemat din Nîmes ca să lustruiască o podea din dale de piatră și ne-am dat seama de la început că era un om care își respecta stomacul. În fiecare zi la prânz, la oră fixă, se schimba de salopetă și se ducea la un restaurant din sat, întorcându-se după două ore.

Restaurantul nu era rău, după părerea lui, dar nu se compara cu Beaumanière din Les Baux. Beaumanière are trei stele în ghidul Michelin, iar în clasamentul ghidului Gault-Millau, are 17 puncte din 20. Acolo mâncase el un excepțional biban-de-mare *en croûte.* Luați aminte, Troisgros din Roanne este, de asemenea, un restaurant minunat, chiar dacă este situat în fața gării și priveliștea nu este la fel de frumoasă ca la Les Baux. Troisgros are trei stele în ghidul Michelin și 19 1/2 în ghidul Gault-Millau. Și tot așa a ținut-o în timp ce își potrivea apărătoarele de la genunchi și lustruia podeaua. Un adevărat ghid pentru cinci sau șase dintre cele mai scumpe restaurante din Franța, pe care *monsieur* Bagnols le vizitase în deplasările sale anuale.

Fusese o dată în Anglia și mâncase friptură de miel la un hotel din Liverpool. Avea o culoare cenușie, i-a fost servită cam rece și oricum n-avea niciun gust. Dar, bineînțeles, spusese el, se știe că englezii își omoară mieii de două ori: o dată când îi taie și a doua oară când îi gătesc. Am depus armele în fața unui asemenea dispreț suveran pentru bucătăria mea națională și l-am lăsat sa lustruiască podeaua și să viseze la următoarea sa vizită la Bocuse.

Vremea a continuat să fie friguroasă, cu nopți geroase, dar înstelate și cu răsărituri de soare extraordinare. Într-o dimineață devreme, soarele părea anormal de mare și de aproape. Mergând în

direcția lui, te frapa lumina strălucitoare în contrast cu umbra deasă. Câinii se îndepărtaseră de mine și i-am auzit lătrând cu mult înainte de a vedea ce au găsit.

Am ajuns într-o parte a pădurii în care pământul se lăsase formând o căldare adâncă. În urmă cu o sută de ani, un fermier prost sfătuit construise aici o casă care era tot timpul umbrită de copacii dimprejur. Trecusem pe lângă ea de multe ori. Ferestrele erau mereu închise cu obloane și singurul semn de viață era fumul care ieșea pe horn. În curte, doi câini alsacieni mari și o corcitură neagră erau tot timpul la pândă, urlând și trăgând de lanț în eforturile lor de a sări la orice trecător. Se știa că acești câini erau foarte răi; unul din ei se rupsese din lanț și îl mușcase pe bunicul Andre de picior. Câinii mei, deosebit de curajoși când aveau de-a face cu pisici fricoase, deciseseră cu înțelepciune să evite trecerea pe lângă trei rânduri de fălci dușmănoase și își luaseră obiceiul să ocolească locul, urcându-se pe un mic deal. Erau acum în vârf, lătrând nervos, așa cum fac câinii ca să capete curaj când întâlnesc ceva neașteptat, într-un teritoriu cunoscut.

Am ajuns și eu în vârful dealului cu soarele bătându-mi drept în ochi, dar am reușit să disting silueta unui bărbat printre copaci, cu capul învăluit într-un nor de fum. Câinii lătrau, dar nu îndrăzneau să se apropie. Când am ajuns lângă el, a întins o mână rece, cu palma bătătorită.

— *Bonjour.* Scoase chiștocul din colțul gurii și se prezentă: Massot Antoine.

Era echipat ca de război. O jachetă de camuflaj, o caschetă militară care se poartă în junglă, o bandulieră cu cartușe și o pușcă cu aer comprimat. Fața avea culoarea și aspectul unei fripturi gătite în grabă, cu un nas cârn ițindu-se deasupra unei mustăți rare, pătate de nicotină. Ochii de un albastru-deschis priveau cercetător de sub sprâncenele încâlcite și țepoase. Zâmbetul care îi

dezvăluia dinții stricați l-ar fi adus la disperare până și pe cel mai optimist dentist. Cu toate acestea, părea excesiv de amabil.

L-am întrebat dacă a avut noroc la vânătoare.

— O vulpe, mi-a spus, prea bătrână pentru a fi mâncată. A dat din umeri și și-a aprins o altă țigară groasă Boyards învelită în hârtie de culoarea porumbului și mirosind ca un foc de paie în aerul dimineții. Oricum, spuse el, n-o să-mi mai țină câinii treji noaptea, și arătă cu capul către casa din vale.

Când i-am spus că aceștia îmi făcuseră impresia unor câini feroce, rânji.

— Sunt doar jucăuși, spuse.

— Așa au fost și atunci când unul din ei a scăpat și l-a atacat pe bătrân?

— A, povestea aceea! Scutură din cap la amintirea întâmplării nenorocite. Problema este, zise el, că nu trebuie să respingi niciodată un câine jucăuș, și greșeala asta o făcuse bătrânul. *Une vraie catastrophe.*

Pentru o clipă m-am gândit că regreta rana produsă bunicului André, din cauza căreia i se deschisese o venă la picior și a trebuit să meargă la spital ca să-i facă injecții și să-i pună copci, dar m-am înșelat. Supărarea lui Massot era că a fost nevoit să cumpere un lanț nou și că pungașii din Cavaillon îi ceruseră 250 de franci. Asta mușcase mai adânc decât dinții.

Pentru a-i abate atenția de la supărarea sa, am schimbat subiectul și l-am întrebat dacă într-adevăr mănâncă vulpe. A părut uimit de o întrebare atât de prostească și s-a uitat la mine câteva clipe fără a răspunde, ca și cum m-ar fi suspectat că-mi bat joc de el.

— Nu se mănâncă vulpe în Anglia?

Mi-au trecut prin fața ochilor membrii Clubului Belvoir Hunt scriind la *The Times* și suferind un atac de inimă colectiv la auzul unei asemenea idei stranii și tipic străine.

— Nu, nu se mănâncă vulpe în Anglia. Îți pui o haină roșie, o urmărești călare însoțit de mai mulți câini și apoi îi tai coada.

Dădu din cap uluit.

— *Ils sont bizarres, les Anglais.*

Apoi îmi descrise, cu mare delectare și câteva gesturi hidos de explicite pe care le fac oamenii civilizați cu o vulpe.

Civet de renard à la façon Massot

— Urmărește o vulpe tânără și ai grijă să o împușți drept în cap, care nu prezintă niciun interes culinar. Alicele rămase în părțile comestibile ale vulpii pot să spargă dinții – Massot mi-a arătat doi de-ai lui – și pot să producă indigestie.

Jupoaie vulpea și tai-o în *bucăți.*

Aici Massot făcu un gest cu mâna ca și cum și-ar fi spintecat pântecele și continuă cu niște răsuciri și smucituri ale mâinii pentru a ilustra procesul de curățare a măruntaielor.

Se lasă carcasa curățată sub jet de apă rece timp de 24 de ore pentru a elimina *le goût sauvage.* Se usucă, se împachetează într-un sac și se atârnă afară peste noapte, preferabil la ger.

În dimineața următoare se pune vulpea într-un castron de fontă și se acoperă cu un amestec de sânge și vin roșu. Se adaugă verdeață, ceapă și câțiva de usturoi și se fierbe la foc mic o zi sau două. (Massot se scuză pentru lipsa sa de exactitate, dar spuse că perioada varia în funcție de mărimea și vârsta vulpii.)

În zilele de demult se mânca cu pâine și cartofi fierți, dar acum, grație progresului și invenției tigăii de prăjit, se poate savura cu *pommes frites.*

Massot devenise foarte vorbăreț. Locuia singur, mi-a spus, și nu prea vedea pe nimeni iarna. Își petrecuse toată viața în munți, dar poate că venise

timpul să se mute în sat, unde putea locui printre oameni. Bineînțeles că ar fi o tragedie să părăsească o casă atât de frumoasă, liniștită, la adăpost de mistral, așezată astfel încât să nu sufere de arșița soarelui la amiază, un loc în care petrecuse atâția ani fericiți. I-ar rupe inima, dar – se uită la mine scrutător, ochii săi albaștri înotând în lacrimi de sinceritate –, dar ar putea să-mi facă un serviciu dându-i posibilitatea unuia dintre prietenii mei s-o cumpere.

M-am uitat la dărăpănătură aceea umbrită din toate părțile, cu cei trei câini învârtindu-se fără încetare de colo-colo în lanțurile lor ruginite, și m-am gândit că în toată regiunea Provence ar fi fost greu să găsești un loc mai puțin atrăgător. N-aveai soare, n-aveai priveliște și mai mult ca sigur interiorul era umed și neprimitor. I-am promis lui Massot că am să țin minte oferta, și el îmi făcu cu ochiul.

— Un milion de franci. O vând în pierdere.

Între timp, până când ar fi părăsit acest mic colț de paradis, dacă era ceva ce doream să aflu despre viața la țară, îmi stătea la dispoziție. Cunoștea fiecare centimetru din pădure, știa unde creșteau ciupercile, unde veneau mistreții să se adape, ce pușcă să alegi, cum să dresezi un câine de vânătoare – știa orice și puteam apela oricând la cunoștințele sale. I-am mulțumit.

— *C'est normale,* spuse el și coborî dealul către proprietatea sa de un milion de franci.

Când i-am spus unui prieten din sat că l-am întâlnit pe Massot, a schițat un zâmbet.

— Ți-a spus cum să gătești o vulpe?

Am dat din cap, afirmativ.

— A încercat să-ți vândă casa?

Am dat din nou din cap.

— E un bătrân *viclean.* N-o să se potolească niciodată.

Nu-mi păsa. Îmi plăcea de el și aveam sentimentul că va fi o sursă bogată de informații fascinante și în mare măsură îndoielnice. Cu el alături, inițiindu-mă în bucuriile excursiilor rurale, și cu *monsieur* Menicucci ocupându-se de problemele mai științifice, ceea ce îmi lipsea era un cârmaci să mă conducă prin apele tulburi ale birocrației franceze care, prin multele sale subtilități și neajunsuri, poate transforma un fleac într-o imensă frustrare.

Ar fi trebuit să fim avertizați asupra complicațiilor legate de achiziționarea unei case. Am vrut să cumpărăm, proprietarul a vrut să vândă, am stabilit un preț, totul a fost în ordine. Dar asta înseamnă să nu vrem să participăm la sportul național de colecționare a hârtiilor. Certificatele de naștere erau necesare pentru a dovedi că existăm; pașapoartele pentru a dovedi că suntem britanici; certificatele de căsătorie pentru a ne da dreptul să cumpăram casa pe numele amândurora; certificatele de divorț pentru a dovedi că certificatele de căsătorie sunt valabile; ne trebuia o adeverință că avem o adresă în Anglia (carnetele noastre de conducere, în care era trecută, au fost considerate insuficiente; aveam oare o evidență mai oficială a locului unde domiciliam, ca de pildă o chitanță de electricitate veche?). Hârtiile au circulat de colo-colo între Franța și Anglia – tot felul de informații în afară de grupa sanguină și amprente – până ce avocatul local ne-a cuprins viețile într-un dosar. Tranzacția putea să înceapă.

Ne-am pliat în fața sistemului pentru că eram niște străini care cumpărau o bucățică din Franța și securitatea națională trebuia, evident, apărată. Dacă ar fi fost vorba de lucruri mai puțin importante, s-ar fi acționat mai repede, fără îndoială, și n-ar fi fost nevoie de atâtea hârtii. Ne-am dus să cumpărăm o mașină.

Aveam în vedere un Citroen standard *deux chevaux,* un model care s-a schimbat foarte puțin în ultimii douăzeci și cinci de ani. Drept urmare, piese de schimb se pot găsi în orice sat. Din punct de vedere mecanic, automobilul acesta nu este mult mai complicat decât o mașină de cusut și orice fierar competent poate să-l repare. Este ieftin și nu atinge viteze prea mari. În afara faptului că suspensia se arată a fi deficitară, din această cauză fiind singurul automobil din lume capabil să-ți producă râu de mare, este un vehicul minunat și practic. La garaj se afla unul din stoc.

Vânzătorul s-a uitat la carnetele noastre de conducere, valabile în toate țările din Piața Comună până mult după anul 2000. Apoi, cu o expresie de infinit regret, a dat din cap și ne-a spus:

— *Non.*

— *Non?*

— *Non.*

Ne-am scos armele secrete: două pașapoarte.

— *Non.*

Am scotocit prin hârtiile noastre. Ce putea să vrea? Certificatul nostru de căsătorie? O chitanță veche de electricitate din Anglia? Am renunțat și l-am întrebat ce anume, în afară de bani, mai era necesar ca să cumperi o mașină.

— Aveți o adresă în Franța?

I-am dat-o și și-a notat-o în registru cu mare grijă, verificând din când în când să fie lizibilă a treia copie la indigo.

— Aveți vreo dovadă că aceasta este adresa dumneavoastră? O chitanța de telefon? Una de electricitate?

I-am explicat că nu am primit nicio chitanță pentru că de-abia ne-am mutat. El ne-a spus că era nevoie de o adresă pentru *la carte grise* – actele de proprietate ale mașinii. N-ai adresă, n-ai *carte grise.* N-ai *carte grise,* n-ai mașină.

Din fericire, instinctele sale de vânzător au depășit obstacolele birocrației și a venit cu o soluție: dacă am putea să-i aducem actul de vânzare al casei noastre, toată povestea s-ar încheia repede și satisfăcător și am putea lua mașina. Actul de vânzare era la biroul avocatului, situat la douăzeci de kilometri depărtare. Ne-am dus să-l luăm și i l-am pus triumfător pe masă împreună cu un cec. Puteam să luăm mașina acum?

— *Malheureusement, non.*

Trebuia să așteptăm până când cecul va fi verificat, o întârziere de numai patru sau cinci zile, chiar dacă fusese completat pentru o bancă locală. Ne puteam duce împreună la bancă și să-l verificăm pe loc? Nu, nu puteam. Era ora prânzului. Cele două domenii în care Franța e pe primul loc în lume – birocrația și gastronomia – se uniseră pentru a ne da o lecție.

Toate astea ne-au scos din minți. Săptămâni de zile n-am mai plecat de acasă fără fotocopii ale arhivei de familie, agitând pașapoarte și certificate de naștere în fața oricui, de la casieria supermarketului până la bătrânul care încărca vinul în mașină la cooperativă. Documentele erau întotdeauna privite cu interes, întrucât actele sunt sfinte pe aici și merită respect, dar eram întrebați deseori de ce le luăm cu noi. Așa fuseserăm obligați să procedăm în Anglia? Trebuie să fie o țară ciudată și obositoare. Singurul răspuns era să ridicăm din umeri. Făceam adevărate exerciții de ridicat din umeri.

Frigul a durat până spre ultimele zile din ianuarie, și apoi s-a făcut sensibil mai cald. Simțeam că vine primăvara și eram nerăbdător să aud părerea unui meteorolog avizat. M-am decis să-l consult pe înțeleptul din pădure.

Massot s-a tras gânditor de mustață. Erau ceva semne. Șobolanii simt apropierea căldurii înainte de sateliții aceia complicați, iar șobolanii din podul

casei lui fuseseră deosebit de activi în ultimele zile. De fapt, îl ținuseră treaz o noapte întreagă. Pentru a-i potoli, trăsese câteva salve în tavan. *Eh, oui.* De asemenea, apăruse luna nouă, ceea ce determină de obicei o schimbare de vreme în această perioada a anului. Bazându-se pe aceste două semne, el prezise o primăvară caldă, timpurie. M-am grăbit să ajung acasă să văd dacă nu cumva a înflorit migdalul și mi-am pus în gând să curăț piscina.

FEBRUARIE

Prima pagină a ziarului nostru, *Le Provençal,* este dedicată, de obicei, succeselor echipelor locale de fotbal, declarațiilor furtunoase ale unor politicieni neînsemnați, articolelor care-ți taie răsuflarea despre spargerile din Cavaillon – *Le Chicago de Provence* – și relatărilor sinistre despre accidente mortale provocate pe șosea de șoferii unor Renault-uri care încearcă să-l întreacă pe Alain Prost.

Tot acest talmeș-balmeș a fost lăsat deoparte într-o dimineață de la începutul lui februarie și înlocuit cu un reportaj senzațional care n-avea nimic de-a face cu sportul, infracțiunile sau politica: ÎNTREAGA PROVENCE ACOPERITĂ CU O PĂTURĂ DE ZĂPADĂ! anunța titlul cu o bucurie ascunsă la gândul că vor urma numeroase alte relatări legate de capriciile vremii. Se va vorbi despre mame și copii rămași miraculos în viață după o noapte petrecută într-o mașină înzăpezită, despre bătrâni care au scăpat ca prin urechile acului de hipotermie datorită intervenției unor vecini cumsecade, despre alpiniști culeși de pe versanții Muntelui Ventoux cu ajutorul elicopterelor, despre poștași luptând cu vicisitudinile sorții pentru a înmâna facturile de electricitate, despre bătrânii care își aduc aminte de catastrofele petrecute cu mult timp în urmă – se preconizau zile întregi de reportaje și nu era greu să ți-l imaginezi pe autorul acestei prime relatări frecându-și mâinile cu satisfacție în pauzele când se oprea din scris pentru a pune mai multe semne de exclamare.

Articolul festiv avea și două fotografii. Una reprezenta un șir de umbrele albe – erau palmierii de pe Promenade des Anglais din Nisa, acoperiți de un strat gros de zăpadă. Cealaltă arăta o siluetă încotoșmănată din Marsilia târând prin zăpadă cu o

funie un radiator pe roți. Făcea impresia unui om care a scos la plimbare un câine costeliv și îndărătnic. Nu existau imagini din regiune, pentru că aceasta era complet izolată; cel mai apropiat plug de deszăpezire se găsea la nord de Lyon, la trei sute de kilometri depărtare, și pentru un motociclist provensal – chiar dacă este un ziarist temerar –, obișnuit cu piste sigure, groaza de a valsa pe gheață era cel mai bine evitată stând acasă sau petrecând timpul în cel mai apropiat bar. La urma urmelor, n-o să dureze. Era numai o anomalie, o deviere climaterică efemeră, o scuză pentru încă o porție de *café creme* sau o băutură mai tare pentru a pune sângele în circulație înainte de a te aventura afară.

În valea noastră se așternuse liniștea în timpul zilelor reci din ianuarie, dar acum zăpada adăugase încă un strat de tăcere, ca și cum întreaga zonă ar fi fost protejată sonic. Lubéron ne rămăsese numai nouă, straniu și frumos, cu kilometri întregi de zăpadă înghețată, pe care se vedeau din loc în loc urme de veverițe sau iepuri, întretăindu-se în linii drepte și hotărâte. Nu erau urme de picior de om, în afară de ale noastre. Vânătorii, atât de numeroși pe vreme mai caldă, cu armamentul lor și cu arsenalul de cârnați, baghete, bere, Gauloises și alte lucruri necesare pentru a înfrunta timp de o zi natura în sălbăticia ei, rămăseseră în viziunile lor. Sunetele pe care noi le luam drept împușcături erau doar crengi trosnind sub greutatea zăpezii. Era atât de multă liniște încât, așa cum avea să spună Massot mai târziu, puteai să auzi un șoarece mișcându-se.

În apropierea casei, condusul unei mașini devenise o escaladă în miniatură, căci vântul troienise zăpada, astfel că te afundai în ea până la genunchi. Nu se putea ieși decât pe jos. Cumpăratul unei pâini devenea o expediție care dura aproape două ore – până la Ménerbes și înapoi – răstimp în care nu vedeai niciun vehicul

în mișcare. Mașinile, niște movilițe albe, stăteau răbdătoare ca niște oi la marginea drumului care duce către sat. Vremea, așa cum poate fi văzută pe o ilustrată de Crăciun, îi entuziasmase pe locuitori, care erau deosebit de amuzați de propriile eforturi de a păși pe străzile abrupte și înșelătoare, aplecându-se cu grijă în față sau sprijinindu-se mai precar pe spate, înaintând cu hotărârea stângace a unor patinatori pe rotile pasionați. Escadronul de deszăpezire al primăriei, format din doi oameni cu târnuri, curățase drumurile de acces către instituțiile cele mai importante – măcelăria, brutăria, *épicerie* și cafeneaua –, astfel că mici grupuri de săteni stăteau în locurile bătute de soare felicitându-se unii pe alții pentru curajul manifestat în fața calamității. Dinspre Primărie a apărut un om pe schiuri și, printr-o fatalitate miraculoasă, s-a ciocnit de singurul posesor al unui mijloc de transport, un om pe o sanie străveche. Păcat că ziaristul de la *Le Provençal* n-a fost acolo să-i vadă: ZĂPADA FACE VICTIME ÎNTR-O CIOCNIRE FRONTALĂ ar fi putut el să scrie. Scena ar fi putut să fie urmărită stând confortabil în cafeneaua plină de aburi ademenitori.

Câinii s-au adaptat la zăpadă ca niște ursuleți, scufundându-se în nămeți, de unde ieșeau cu perciuni albi, și zburdând pe câmpii cu sărituri uriașe. În plus, au învățat să patineze. Piscina, pe care doar cu câteva zile în urmă intenționasem să o curăț și să o pregătesc pentru câteva băi primăvăratice timpurii, era un bloc de gheață verde-albăstruie și părea să-i fascineze. Pășeau mai întâi cu labele din față, apoi făceau o tentativă cu una din labele din spate și în final se pomeneau că se află cu toate picioarele pe gheață. Urmau câteva momente de contemplare în fața curiozităților vieții: într-o zi să poți bea ceva și în ziua următoare să poți sta pe acel ceva. După ce au mai făcut câțiva pași pe gheață, au început să dea din coadă vădit intrigați. Am fost întotdeauna de

părere că aceste animale erau concepute pe principiul vehiculelor cu patru roți, cu o propulsie egală din partea fiecărui picior, dar se pare că forța este concentrată în spate. Astfel că partea din față a câinelui patinator poate avea intenția de a continua mișcarea în linie dreaptă, dar partea din spate este necontrolabilă, legănându-se dintr-o parte în alta și uneori amenințând să preia comanda.

Noutatea de a fi naufragiat în mijlocul unei mări pitorești era, în timpul zilei, o plăcere deosebită. Mergeam pe jos mile întregi, tăiam lemne, mâncam enorm la prânz și, în felul acesta, nu ne era frig. Dar noaptea, cu tot focul, cu toate puloverele pe care ni le puneam și cu toată mâncarea pe care o îngurgitam, prin podelele și zidurile de piatră răzbătea un frig pătrunzător care ne îngheța degetele de la picioare și ne înțepenea mușchii. De multe ori stăteam în pat până la ora nouă și deseori, dimineața devreme, scoteam aburi pe gură la micul dejun. Dacă teoria lui Menicucci era corectă și trăiam pe un pământ mai turtit, toate iernile viitoare urmau să fie la fel. Era momentul să încetăm cu pretenția că trăiam într-un climat subtropical și să cedăm ispitelor încălzirii centrale.

I-am telefonat lui *monsieur* Menicucci, care s-a interesat îngrijorat de țevile din casă. I-am spus că rezistau bine.

— Mă bucur, îmi spuse, întrucât sunt minus cinci grade, drumurile sunt periculoase și eu am cincizeci și opt de ani. Rămân acasă. Făcu o pauză și apoi adăugă: Am să cânt la clarinet.

O făcea în fiecare zi ca să-și păstreze agilitatea degetelor și să uite de tămbălăul cu instalațiile; destul de greu am reușit să mut conversația de la părerile sale despre compozitorii barocului și s-o îndrept către subiectul mai lumesc al casei noastre friguroase. În cele din urmă, am stabilit că îi voi face o vizită imediat ce drumurile vor fi fost curățate. Avea tot soiul de instalații acasă, spunea el – gaze, petrol, electricitate și ultima sa achiziție,

un panou rotitor de încălzire solară. Urma să mi le arate pe toate. Totodată o voi cunoaște pe doamnă, nevasta lui, care era o soprană desăvârșită. Urma, evident, să am parte de o repriză muzicală printre radiatoare și robinete.

Ideea că ne vom încălzi ne-a dus cu gândul la vară și am început să facem planuri pentru a schimba curtea închisă din spatele casei într-o sufragerie în aer liber. Aveam deja un grătar și un bar într-un colț, dar ceea ce lipsea era o masă mare, solidă, care să fie acolo permanent. În timp ce stăteam cu picioarele afundate în cincisprezece centimetri de zăpadă, încercam să ne imaginam un prânz la jumătatea lui august. Am trasat pe zăpada de pe dalele de piatră un pătrat cu latura de un metru și jumătate, destul de mare pentru ca să poată lua loc opt persoane bronzate și desculțe. În mijlocul pătratului ar fi rămas suficient spațiu pentru castroane mari cu salată, pate de ficat și brânză, ardei copți, pâine, măsline și sticle de vin la rece. O pală de vânt a șters forma din zăpadă, dar noi ne-am decis deja: masa urma sa fie pătrată și tăblia dintr-o singură lespede de piatră.

Ca majoritatea celor care vin în Lubéron, am fost impresionați de varietatea pietrei locale. Putea fi *pierre froide* de la cariera Tavel, o piatră moale, de culoare bej-deschis, putea fi *pierre chaude* de la Lacoste, mai aspră, de culoare alb-gălbuie, după cum puteau fi pietre cu o mulțime de nuanțe între cele menționate. Există pietre pentru vetre, pentru piscine, pentru scări, pentru pereți și podele, pentru băncile de grădină și chiuvetele de bucătărie. Poate să fie aspră sau șlefuită, cu margini ascuțite sau rotunjite, tăiată în pătrate sau curbată voluptuos. Este folosită acolo unde, în Marea Britanie sau în America, un constructor ar folosi lemn, fier sau plastic. Singurul ei dezavantaj, așa cum am descoperit, e faptul că ține rece iarna.

Ceea ce ne-a produs o adevărată surpriză a fost prețul. Luată la metru, piatra este mai ieftină decât

linoleumul, și am fost atât de încântați de această descoperire – de fapt înșelătoare, întrucât nu luasem în calcul prețul prelucrării pietrei –, că am decis să riscăm și să mergem la carieră fără a mai aștepta primăvara. Prietenii ne-au recomandat un om din Lacoste, pe nume Pierrot, care muncea bine și practica prețuri corecte. Ne-a fost descris ca un original, un om de caracter, și am stabilit o întâlnire cu el la 8.30 dimineața, înainte de a începe lucrul la carieră.

Am urmărit un indicator pe drumul lateral spre Lacoste și am mers pe un făgaș printre stejari pitici, până am ajuns într-un loc deschis. Nu părea o zonă industrială, și tocmai voiam să ne întoarcem, când, deodată, era cât pe ce să cădem în carieră – o groapă enormă săpată în pământ și de jur-împrejur blocuri de piatră. Unele erau necioplite, altele fuseseră cioplite și luaseră forma unor pietre de mormânt, monumente comemorative, urne uriașe de grădină, îngeri înaripați cu o privire fixă care te intimida, mici arcuri de triumf sau coloane scurte și groase, într-un colț era o baracă, cu geamurile opace din cauza prafului care se ridica în carieră.

Am bătut la ușă și am intrat. Pierrot ne aștepta. Avea un păr zburlit, o barbă neagră fioroasă și sprâncene stufoase. Tipul clasic de pirat. Ne-a poftit să luăm loc, după ce a șters praful de pe două scaune cu o pălărie ponosită pe care apoi a așezat-o cu grijă peste telefonul de pe masă.

— Englezi, nu-i așa?

Am aprobat din cap, și el s-a aplecat spre noi cu un aer confidențial.

— Am o mașină englezească, un Aston Martin cu care transport recolta de vin. *Magnifique.*

Își sărută vârfurile degetelor, stropindu-și barba cu salivă, și scotoci printre hârtiile de pe masă, ridicând praful din fiecare teanc. Avea pe undeva o fotografie.

Telefonul începu să sune înfundat. Pierrot îl recuperă de sub pălărie și ascultă cu o figură din ce în ce mai serioasă. Apoi puse jos receptorul.

— Altă piatră de mormânt, spuse. E din cauza vremii. Bătrânii nu rezista la frig. Își căută pălăria, și-o luă de pe cap și acoperi din nou telefonul ca pentru a ascunde veștile rele.

Reveni la problemele noastre.

— Mi s-a spus că doriți o masă.

Făcusem o schiță detaliată a mesei, însemnând cu grijă toate cotele în metri și centimetri. Pentru cineva cu flerul artistic al unui copil de cinci ani, era o capodoperă. Pierrot își aruncă ochii pe ea, scrutând cifrele, și dădu din cap.

— *Non.* Pentru mărimea aceasta trebuie o bucată de piatră de doua ori mai groasă. De asemenea, baza pe care ați prevăzut-o dumneavoastră o să se prăbușească – *pouf!* – în cinci minute, pentru că partea de sus va cântări – mâzgăli niște calcule pe desenul meu – între trei și patru sute de kilograme. Întoarse hârtia și făcu o schiță pe spate. Uitați! Asta e ceea ce vă doriți. Ne dădu desenul. Era mult mai bun decât al meu și avea o grație de monolit; simplă, pătrată, bine proporționată. O mie de franci, spuse el, inclusiv transportul.

Am căzut de acord și am promis să mă întorc la sfârșitul săptămânii cu un cec. Când am făcut-o, era la sfârșitul unei zile de muncă și am constatat că Pierrot își schimbase culoarea. De la pălăria sa ponosită până la cizme era complet alb ca și cum s-ar fi tăvălit prin zahăr, singurul om pe care l-am văzut vreodată îmbătrânit cu douăzeci și cinci de ani în timpul unei zile de muncă. Potrivit prietenilor noștri, pe ale căror informații nu mă bazam în întregime, soția lui îl aspira în fiecare seara când sosea acasă și întreaga lor mobilă, de la dulapuri până la bideuri, era făcută din piatră.

Pe atunci era destul de ușor să crezi orice ți se spunea. Iarna în Provence creează o atmosferă straniu de ireală, amestecul de liniște și de

pustietate dându-ți sentimentul că ești rupt de restul lumii, izolat de viața normală. Ne puteam imagina să întâlnim troli în pădure sau să vedem capre cu două capete în lumina lunii pline, iar pentru noi toate acestea constituiau un contrast ciudat de plăcut față de acea Provence pe care ne-o aminteam din vacanțele de vară. Pentru alții, iarna înseamnă plictiseală și tristețe, sau mai rău; rata sinuciderii în Vaucluse, așa ni s-a spus, era cea mai mare din Franța și a devenit mai mult decât o simplă cifră când am auzit că un om care locuia la trei kilometri de noi s-a spânzurat într-o noapte.

O moarte locală aduce cu ea mici anunțuri triste care sunt lipite pe ferestrele magazinelor și ale caselor. Bate clopotul de la biserică și are loc o procesiune de oameni îmbrăcați foarte îngrijit; ei se îndreaptă încet către cimitir, care este de multe ori unul dintre cele mai impunătoare locuri din sat. Un bătrân mi-a explicat de ce era așa.

— Morții au cea mai frumoasă priveliște, spuse el, pentru că au de stat aici atât de mult timp!

Croncăni atât de puternic la propria glumă, încât îl apucă un acces de tuse și m-am temut că îi venise și lui rândul să li se alăture. Când i-am spus că în California există un cimitir unde plătești mai mult pentru un mormânt cu o priveliște frumoasă decât pentru unul mai modest, n-a fost deloc mirat.

— Peste tot sunt nebuni, spuse el, vii sau morți.

Au trecut mai multe zile fără niciun semn de dezgheț, dar pe drumuri erau urme negre în locurile unde fermierii curățaseră cu tractoarele cea mai mare parte a zăpezii, formând o singură pârtie prin nămeții de pe margini. Cu această ocazie a ieșit la iveală un aspect al șoferului francez pe care nu l-am bănuit niciodată; era răbdător, sau cel puțin de o încăpățânare de catâr, foarte departe de comportamentul său de Grand Prix la volan. Am constatat-o pe drumurile din jurul satului. Se întâmpla ca o mașină să meargă cu grijă pe pârtia croită și să se întâlnească cu alta

venind din direcția opusă. Se opreau bot în bot. Niciuna nu se dădea la o parte, riscând să rămână împotmolită în nămeți. Privindu-se prin parbriz unul pe altul, șoferii așteptau cu speranța că va veni în spatele lor o altă mașină, ceea ce ar constitui o situație clară de *force majeure,* obligând mașina din față să dea înapoi, ca să poată înainta celelalte două.

În aceste condiții, ținând ușor piciorul pe accelerație, am parcurs drumul până la *monsieur* Menicucci ca să-i văd comoara de instalații pentru încălzit. M-a întâmpinat la intrarea din depozit, cu căciuliță de lână trasă bine peste urechi, cu un șal legat sub bărbie, cu mănuși și cizme – imaginea unui om care lua provocarea de a nu i se face frig ca pe un exercițiu științific pentru propria izolare. Am schimbat politețuri despre țevile mele și clarinetul său și m-a poftit înăuntru pentru a vedea o colecție meticulos aranjată de tuburi, valve și mașini greoaie și misterioase, îngrămădite în colțuri. Menicucci era un catalog ambulant, amețindu-mă cu coeficienți calorici și termeni care mă depășeau într-atât, că tot ceea ce puteam face era să dau din cap fără să scot o vorbă la fiecare nouă revelație.

În sfârșit litania se termina.

— *Et puis voilà,* spuse Menicucci și se uită la mine în așteptare, ca și cum știam acum absolut totul despre universul încălzirii centrale și puteam face o alegere înțeleaptă, pe baza unei bune informări. Nu mi-a trecut prin cap decât să-l întreb cum își încălzea propria casă. A, spuse el, bătându-se pe frunte cu o admirație ironică, iată o întrebare inteligentă. Ce fel de carne mănâncă măcelarul?

Și lăsând această întrebare mistică să plutească în aer, am intrat în casă. Era fără îndoială cald, aproape înăbușitor. *Monsieur* Menicucci făcu marea performanță de a-și scoate două sau trei straturi de haine, ștergându-și fruntea cu gesturi

teatrale și aranjându-și căciulița pentru a-și lăsa urechile descoperite.

Se îndreptă spre radiator și îl mângâie prietenos.

— Vedeți, spuse el, fontă, nu rahatul pe care îl folosesc în ziua de azi pentru radiatoare. Și boilerul – trebuie sa vedeți boilerul. Dar, *attention,* se opri brusc și mă împunse cu degetul sau profesoral, nu este franțuzesc. Numai nemții și belgienii știu să facă boilere. Am intrat în încăperea care adăpostea boilerul și am admirat pe îndelete mașina veche, prevăzuta cu cadrane, care pufăia și sforăia lângă un perete. Asta dă douăzeci și unu de grade în toată casa, spuse el, chiar când afară sunt minus șase grade.

Vădea talent de instructor, căci își ilustra remarcile când era posibil cu demonstrații practice, ca și cum vorbea cu un copil foarte greu de cap. (În cazul meu, având în vedere cunoștințele mele despre instalații și încălzire, aceasta atitudine era, desigur, justificată.)

După ce mi-a prezentat boilerul, ne-am întors în casă și mi-a prezentat-o pe Madame, o femeie mică de înălțime, dar cu o voce răsunătoare. Doream un ceai, niște biscuiți cu migdale, un pahar de Marsala? Ce doream cu adevărat era să-l văd pe *monsieur* Menicucci cântând, cu căciulița pe cap, la clarinet, dar asta avea să se întâmple alta dată. În timp ce mă îndreptam spre mașină, am privit panoul solar rotitor de încălzire de pe acoperiș și am văzut că era înghețat bocnă – brusc am început să tânjesc după o casă plină cu radiatoare de fontă.

Sosind acasă, am descoperit un Stonehenge la scară redusă amplasat în spatele garajului. Fusese adusă masa – un pătrat cu latura de un metru și jumătate, cu o grosime de doisprezece centimetri și cu o bază masivă în forma de cruce. Distanța dintre locul unde fusese lăsată și locul unde doream noi s-o punem nu era mai mare de cincisprezece metri, dar făcea cât cincizeci de

kilometri. Intrarea în curte era prea îngustă ca să permită trecerea vreunui vehicul, iar zidul înalt și acoperișul de țiglă care se întindeau peste o parte din curte făceau imposibilă folosirea unei macarale. Pierrot ne spusese că masa va cântări între trei și patru sute de kilograme. Părea mai grea.

A dat telefon în acea seară.

— Sunteți mulțumiți de masă?

— Da, masa este minunată, dar avem o problemă.

— Ați amplasat-o deja?

— Nu, asta e problema. Ați putea să ne dați niște sugestii?

— Câteva brațe puternice, spuse. Gândiți-vă la piramide.

— Desigur. N-aveam nevoie decât de o mie cinci sute de sclavi egipteni și totul s-ar fi rezolvat imediat.

— Ei bine, dacă disperați, îi cunosc pe componenții echipei de rugby din Carcassonne.

Chicoti și închise telefonul.

Ne-am dus să aruncăm o nouă privire monstrului și am încercat să ne dăm seama de câți oameni ar fi fost nevoie pentru a o căra în curte. Șase? Opt? Trebuia dusă de-a curmezișul pentru a trece pe ușă. Ne-am imaginat degete strivite și multiple hernii. De-abia acum am realizat de ce fostul proprietar pusese o masă ușoară, rabatabilă, în locul ales de noi pentru acest monument. Am optat pentru singurul lucru rezonabil pe care îl puteam face, și anume am căutat inspirația într-un pahar de vin la gura focului. Nu se punea problema să fure cineva masa în timpul nopții.

S-a întâmplat ca nu după multă vreme să se ivească o posibilă sursă de ajutor. Cu câteva săptămâni înainte hotărâserăm să ne reconstruim bucătăria și petrecuserăm multe ore de discuții savante cu arhitectul nostru, care ne-a introdus în terminologia franceză de construcții,

familiarizându-ne cu expresii precum *coffres, rehausses, faux-plafonds, vide-ordures, plîtrage, dallage, poutrelles* și *coins perdus*. Entuziasmul nostru inițial scăzuse de-a binelea văzând că planurile se învecheau pe zi ce trece și dintr-un motiv sau altul bucătăria rămânea intactă. Se întârziase din cauza vremii, din cauza tencuitorului, care plecase la schi, a zidarului-șef care-și rupsese brațul jucând fotbal pe motocicletă, din cauza încetinelii cu care furnizorii locali livrau marfa în timpul iernii. Arhitectul nostru, un parizian expatriat, ne avertizase ca în Provence munca în construcții este foarte asemănătoare cu războiul în tranșee. Are lungi perioade de acalmie întrerupte de acțiuni zgomotoase și violente, iar noi avuseserăm prea mult de-a face cu prima fază pentru a o mai aștepta cu nerăbdare pe a doua.

Trupele de asalt au sosit, în sfârșit, cu un zgomot asurzitor pe când de-abia se crăpa de ziuă. Am ieșit afară cu ochii cârpiți de somn să vedem ce se prăbușește și n-am putut sa distingem decât silueta unui camion plin de schele. Din cabina șoferului cineva strigă plin de voie bună:

— *Monsieur* Mayle?

I-am spus că nimerise unde trebuia.

— *Ah bon. On va attaquer la cuisine. Allez!*

Ușa se deschise și un cocker spaniel sări afară urmat de trei bărbați. M-a izbit un miros neașteptat de after-shave când zidarul-șef îmi storci mâna și se prezentă pe sine și echipajul: Didier, locotenentul Eric și fiul acestuia, un tânăr solid pe nume Claude. Cățeaua, Pénélope, scăpată ca din cușcă, se zbenguia în fața casei. Și astfel începu bătălia.

Nu mai văzusem în viața mea asemenea lucrători. Totul era făcut într-o viteză nemaipomenită: au ridicat o schelă și au construit o rampă de scânduri înainte ca soarele să fie sus pe cer; după numai câteva minute, fereastra și chiuveta din bucătărie au dispărut, iar la ora zece

ne aflam deja pe un morman de moloz. Didier își expunea planurile de demolare. Era dârz și hotărât, cu un păr bogat și cu ținuta dreaptă a unui militar; mi-l imaginam ca instructor în Legiunea Străină punându-i pe tinerii recruți să mărșăluiască până când aceștia implorau mila. Avea un fel de a vorbi percutant, plin de cuvinte onomatopeice ca *tok* sau *crak,* sau *boum* pe care francezii le folosesc pentru a descrie orice formă de coliziune sau de dărâmare – și în cazul nostru amândouă se găseau din plin. Tavanul cădea, podeaua se ridica și instalațiile existente păreau să se dezmembreze. Toate lucrurile din bucătărie erau scoase – *chut!* – prin gaura care cândva fusese o fereastră. O folie de polietilenă a fost prinsă în cuie ca să despartă șantierul de restul casei, și ustensilele de bucătărie au fost mutate la grătarul din curte.

Era uimitor să vezi și să auzi ferocitatea plină de veselie cu care cei trei zidari pulverizau tot ce se afla în calea ciocanelor grele. Loveau vârtos, fluierau, cântau, înjurau, fără să le pese de zidurile care cădeau și de grinzile care se îndoiau, oprindu-se (cu părere de rău, mi se păru mie) doar la amiază, ca să ia prânzul. Și acesta a fost dat gata cu aceeași ardoare ca un perete despărțitor – nu se încurcau cu pachetele modeste de sendvișuri. Și-au adus pungi mari de plastic pline cu friptură de pui, cârnați, *choucroute,* salate și franzele, nelipsindu-le tacâmurile și vesela aferente. Spre ușurarea noastră, niciunul nu a băut alcool. Un zidar amețit manevrând un ciocan de zeci de kilograme oferea o imagine înspăimântătoare. Erau destul de primejdioși și treji.

Tărăboiul a reînceput după prânz și a continuat până aproape de șapte seara fără nicio pauză. L-am întrebat pe Didier dacă lucra de obicei zece-unsprezece ore pe zi. Numai iarna, mi-a răspuns el. Vara lucra douăsprezece-treisprezece ore, șase zile pe săptămână. A fost amuzant când a auzit despre programul de lucru englezesc care începea la o oră

târzie și se termina cât mai devreme, cu numeroase pauze pentru ceai. L-a caracterizat drept *une petite journée* și m-a întrebat dacă nu cumva cunosc zidari englezi care ar dori să lucreze cu el, așa ca o experiență. Nu-mi puteam imagina un număr mare de voluntari.

După ce au plecat zidarii, ne-am îmbrăcat ca pentru un picnic în Arctica și am început să pregătim prima noastră cină în bucătăria provizorie. Avea un grătar și un frigider precum și o chiuvetă și un aragaz cu două ochiuri, în spatele barului. Avea tot ce trebuia în afară de pereți și, dată fiind temperatura încă sub zero grade, pereții ar fi creat o stare de confort. Dar focul de vreascuri dădea o lumină strălucitoare, mirosul fripturii de miel cu rozmarin se înălța ademenitor, vinul roșu își făcea datoria de substitut nobil pentru încălzirea centrală și noi ne simțeam plini de curaj, gata să înfruntăm orice aventură. Această iluzie a durat numai în timpul cinei, până când a venit momentul să ieșim afară și să spălăm vasele.

Primele semne adevărate ale venirii primăverii nu le-au constituit înflorirea timpurie a copacilor sau comportamentul agitat al șobolanilor din podul lui Massot. Semnele le-am avut din Anglia. După mohoreala lunii ianuarie, londonezii începeau să-și facă planuri de vacanță și era uluitor cât de multe din acestea includeau Provence. Cu o regularitate crescândă, telefonul suna în timp ce luam cina – cel care suna având un dispreț nobil pentru diferența de oră dintre Franța și Anglia –, și vocea veselă, de care abia ne aminteam, a unei cunoștințe îndepărtate, ne întreba dacă a început sezonul de înot. Eram întotdeauna evazivi. Părea o răutate să le distrugem iluziile spunându-le că vremea era geroasă, că mistralul șuiera prin gaura din zidul bucătăriei, amenințând să rupă folia de polietilenă care era singura noastră protecție împotriva stihiilor naturii.

Telefoanele au urmat un curs care a devenit foarte repede previzibil. În primul rând, eram întrebați dacă vom fi acasă de Paști sau în luna mai, sau în orice perioadă care-i convenea celui care suna. Odată stabilite aceste lucruri, urma propoziția de care ne era groază:

— Ne gândeam să venim pe la voi…

Și rămânea întreruptă, plină de speranță, așteptând o reacție care să denote cea mai vagă ospitalitate.

Era greu să ne simțim flatați de acest entuziasm subit de a ne vedea, care dormitase în tot timpul anilor pe care-i trăisem în Anglia, și nu prea știam cum să ne descurcam. Nimeni nu are obrazul mai gros decât cel care caută lumina soarelui și cazare pe gratis; normele comportamentului social nu mai funcționează. Sunteți ocupați în săptămână aceea? Nu vă faceți griji, vom veni săptămână următoare. Casa vă este plină de muncitori? Nu ne deranjează; oricum, vom sta mai mult la piscină. Ați umplut piscina cu rechini și ați pus un tub pentru drenaj în locul robinetului? Ați devenit vegetarieni și abstinenți? Bănuiți câinii că poartă virusul turbării? Nimic din ce spuneam nu-i impresiona; refuzau cu tot dinadinsul să ne ia în serios; erau dispuși să depășească orice mic obstacol pe care-l puteam inventa.

Am vorbit despre amenințarea acestor invazii și cu alții care se mutaseră în Provence și toți pățiseră la fel. Spuneau că întâia vară este iadul pe pământ. După aceea înveți să spui nu. Dacă nu o faci, te vei pomeni conducând un mic hotel fără niciun profit, de la Paști până la sfârșitul lui septembrie. Un sfat pe cât de înțelept, pe atât de deprimant. Am așteptat cu teamă următorul telefon.

Viața se schimbase și zidarii contribuiseră din plin. Dacă ne sculam la 6.30, ne puteam lua micul dejun în liniște. Dacă ne sculam mai târziu, zgomotul din bucătărie făcea conversația

imposibilă. Într-o dimineață, când ciocanele și burghiele cântau la unison, am văzut buzele soției mișcându-se, dar nu auzeam nimic. În cele din urmă mi-a scris pe o bucată de hârtie: „Bea-ți cafeaua până nu te trezești cu ceva în ea”.

Dar progresele erau evidente. După ce nu mai rămăsese decât scheletul bucătăriei, zidarii au început, la fel de zgomotos, să o reconstruiască, urcându-și toate materialele pe rampa de scânduri printr-un spațiu de mărimea unei ferestre, la trei metri deasupra pământului. Vitalitatea lor era extraordinară. Didier – jumătate om, jumătate cărător de unelte – putea să alerge în susul rampei șubrede împingând o roabă cu ciment ud, cu o țigară într-un colț al gurii și având suficient suflu ca să fluiere prin celălalt. N-am să știu niciodată cum de puteau acești trei oameni să lucreze într-un spațiu atât de strâmt, într-un frig atât de pătrunzător, și totuși să-și păstreze buna dispoziție.

Încet-încet, bucătăria a început să capete contur, după care a venit al doilea escadron să evalueze situația și să-și repartizeze sarcinile. Era format din Ramon tencuitorul, cu radioul și ghetele de baschet acoperite de mortar, Mastorino zugravul, Trufelli care punea țigle, Zanchi tâmplarul și le *chef-plombier* în persoană, *monsieur* Menicucci, cu *le jeune* la doi pași în spate ca o umbră invizibilă. Erau cu totul șase sau șapte vorbind în același timp printre dărâmături, certându-se asupra datelor și materialelor, în vreme ce Christian, arhitectul, era pe post de arbitru.

Ne-a trecut prin minte că, dacă această energie ar fi canalizată în altă direcție pentru o oră-două, aveam destui bicepși ca să mutăm masa de piatră în curte. Când le-am sugerat acest lucru, au fost de acord imediat. De ce să n-o facem acum, au spus. De ce nu, într-adevăr? Am ieșit pe fereastra bucătăriei și ne-am strâns în jurul mesei care era acoperită de un strat alb, zgrunțuros, de gheață. Douăsprezece mâini au înșfăcat lespedea și

douăsprezece brațe s-au încordat pentru a o ridica. Nu s-a clintit din loc. Fețele au devenit gânditoare. Fiecare a dat ocol mesei privind-o din toate părțile până când Menicucci a pus punctul pe *i.*

— Piatra este poroasă, spuse el. Este plină de apă ca un burete, apa a înghețat, piatra a înghețat, pământul a înghețat. *Voilà!* E imposibil de mișcat. Trebuia așteptat până se dezgheață. S-au purtat niște discuții despre lămpi de sudat și rângi; dar Menicucci le-a pus capăt catalogându-le drept *patati-patata,* ceea ce eu am înțeles că înseamnă nonsens. Grupul s-a risipit.

Având parte de zgomot și praf șase zile pe săptămână, oaza de liniște de duminică era și mai bine-venită ca de obicei. Puteam să ne permitem luxul de a sta în pat până la 7.30 înainte de a începe câinii să se agite pentru a fi scoși la plimbare, puteam să stăm de vorbă fără să fim obligați să ieșim afară și ne puteam consola cu gândul că mai aveam numai o săptămână până la sfârșitul haosului și al dezagregării. Ceea ce nu puteam face, din cauza posibilității reduse de gătit, era să celebrăm duminica așa cum se cuvine totdeauna în Franța, cu un prânz meticulos pregătit și savurat îndelung. Astfel că, folosind provizoratul bucătăriei ca o scuză, ne-am luat obiceiul de a mânca duminica la restaurant.

Pentru a ne deschide apetitul, consultam acele cărți oraculare și ne bazam, din ce în ce mai mult, pe ghidul Gault-Millau. Michelin este neprețuit și nimeni n-ar trebui să călătorească în Franța fără el, dar se limitează strict la prețuri, categorii și specialități. Gault-Millau îți dă și amănunte. Îți va spune despre bucătar – dacă e tânăr, dacă a făcut școală, dacă are o reputație bună, dacă se bazează numai pe succesele din trecut sau încearcă mereu să se perfecționeze. Îți va spune despre nevasta bucătarului dacă este primitoare sau *glaciale.* Îți va da unele indicații despre stilul restaurantului, dacă are o priveliște frumoasă sau o terasă primitoare.

Va face comentarii asupra serviciului și clientelei, asupra prețurilor și atmosferei. De asemenea, deseori prezintă în detaliu lista de bucate și de vinuri. Nu este infailibil și nici complet lipsit de prejudecăți, dar este amuzant și întotdeauna interesant și, deoarece este scris într-o franceză colocvială, constituie un bun exercițiu pentru niște începători în ale limbii, ca noi.

Ghidul din 1987, un volum bine documentat, prezintă 5 500 de restaurante și hoteluri. Alegând între ofertele sale, am ajuns la o sugestie locală care ni s-a părut irezistibilă: un restaurant din Lambesc, la o jumătate de oră de mers cu mașina. Bucătăreasa-șef era prezentată ca *J'une des plus fameuses cuisinières de Provence".* Sala de mese fusese amenajată într-o moară dezafectată. Despre stilul de a găti se spunea că este *„plein de force et de soleil".* Aceasta ar fi fost de ajuns pentru o recomandare, dar ce ne-a intrigat cel mai mult era vârsta bucătăresei. Avea optzeci de ani.

Era mohorât și bătea vântul când am ajuns la Lambesc. Întotdeauna ne încercau remușcările dacă stăteam acasă într-o zi frumoasă, dar această duminică era urâtă și întunecată, străzile erau murdare de zăpada căzută mai de mult, locuitorii se întorceau grăbiți acasă de la brutărie, strângând pâinea le piept și aduși de spate din cauza frigului. Era o vreme perfectă pentru a lua prânzul la restaurant.

Am ajuns devreme. Sala de mese cu arcade uriașe era goală. Mobilierul provensal vechi era format din piese grele, închise la culoare și foarte lustruite. Mesele erau mari și dispuse la distanță unele de altele, un lux rezervat de obicei numai restaurantelor mari și cu reputație. Din bucătărie se auzeau voci și zăngănit de vase și tacâmuri. Totodată, răzbătea un miros delicios, dar era evident că venisem cu câteva minute înainte de ora deschiderii. Am vrut să ieșim încet și să ne ducem la o cafenea să bem ceva.

— Dumneavoastră cine sunteți? se auzi o voce.

Un bătrân ieșise din bucătărie și ne privea scrutător, ferindu-și ochii de lumina care intra pe ușă. I-am spus că făcusem o rezervare pentru prânz.

— Luați loc, atunci. Nu puteți mânca în picioare.

Arătă cu mâna spre mesele goale. Ne-am așezat ascultători și am așteptat până a venit cu două liste de bucate. S-a așezat lângă noi.

— Americani? Germani?

— Englezi.

— Bun, spuse el. Am făcut războiul cu englezii.

Am simțit că trecusem primul test. Încă un răspuns corect și ni se va da voie să vedem listele pe care bătrânul le ținea la el. L-am întrebat ce ne recomanda.

— Totul, replică el. Soția mea gătește totul bine.

Ne înmână meniurile și ne părăsi pentru a întâmpina un alt cuplu. Ne-am înfiorat de plăcere văzând că au friptură de miel cu verdețuri, *daube,* vițel cu trufe și un fel de mâncare misterios denumit *fantaisie du chef.* Bătrânul se întoarse și luă loc, ascultă comanda și dădu din cap.

— Totdeauna e la fel, spuse el. Bărbaților le place *fantaisie.*

Am cerut o jumătate de litru de vin alb pentru primul fel și vin roșu pentru următorul.

— Nu, spuse, greșiți. Ne recomandă ce să bem, un vin roșu, Cotes du Rhone, din Visan. Vinul bun și femeile frumoase provin din Visan, adăugă el.

Se ridică și căută o sticlă în bufetul mare, de culoare închisă.

— Acesta o să vă placă. (Mai târziu am observat că toată lumea avea același vin pe masă.)

Cel mai bătrân chelner-șef din lume se duse la bucătărie să-i dea comenzile probabil celei mai bătrâne bucătărese-șef din Franța. Ni s-a părut că auzim o a treia voce la bucătărie, dar de fapt nu mai erau alți chelneri. Ne-am întrebat cum pot doi

oameni, a căror vârstă, adunată, trecea de 160 de ani, să reziste atâtea ore făcând o muncă atât de grea. Deși restaurantul se umpluse de clienți, toată lumea era servită la timp. Calm și demn, bătrânul își făcea turele așezându-se din când în când la câte o masă, pentru a schimba o vorbă. Când termina o comandă, Madame își anunța soțul cu un clopoțel. Bătrânul își ridica sprâncenele cu o iritare simulată. Dacă nu întrerupea conversația, clopoțelul suna din nou, mai insistent, și el se ridica, mormăind *j'arrive, j'arrive.*

Mâncarea era așa cum promisese ghidul Gault-Millau și bătrânul avusese dreptate în legătura cu vinul. Ne-a plăcut într-adevăr. Până când ne-a servit turtițele din brânză de capră marinate, cu verdețuri și ulei de măsline, l-am terminat. I-am cerut altă sticlă de jumătate de litru, dar el m-a privit dezaprobator.

— Cine conduce mașina?

— Soția.

Se duse din nou la bufetul negru.

— Nu mai sunt sticle de jumătate, spuse. Puteți bea până aici. Trase o linie imaginară cu degetul la jumătatea noii sticle.

Clopoțelul din bucătărie încetase să mai sune. În sală apăru Madame zâmbind și aprinsă la față de la căldura cuptoarelor. Ne întrebă dacă mâncarea a fost bună. Părea de șaizeci de ani. Cei doi stăteau unul lângă altul, el cu mâna pe umărul ei. În timp ce ea vorbea despre mobila veche pe care o primise ca zestre, el o întrerupse. Erau fericiți împreună și își iubeau munca. Am părăsit restaurantul cu sentimentul că la urma urmelor bătrânețea nu e chiar așa de rea.

Ramon tencuitorul stătea întins pe spate pe o platformă precară, la o lungime de braț sub tavanul bucătăriei. I-am dat o sticlă de bere și se rezemă într-un cot s-o bea. Părea o poziție incomodă atât

pentru băut, cât și pentru lucrat, dar îmi spuse că era obișnuit cu ea.

— Oricum, zise el, nu poți să stai în picioare pe podea și să arunci mortarul în sus. Cel care a făcut plafonul de la Capela Sixtină știți, italianul acela probabil că a stat întins pe spate săptămâni întregi.

Ramon își termină berea, a cincea în ziua respectivă, îmi întinse sticla goală și își reluă munca. Avea un stil domol, ritmic, așternând ușor tencuiala pe tavan cu mistria și întinzând-o cu o mișcare largă din încheietura mâinii. Spunea că, atunci când va fi gata, va arăta ca și cum ar fi fost acolo de o sută de ani. Nu avea încredere în rulouri pulverizatoare sau alte instrumente de acest fel, iar pentru linii și curbe se baza numai pe ochiul său, pe care îl considera infailibil. Într-o seară, după ce plecase, am verificat suprafețele lucrate cu o nivelă cu bulă de aer. Erau perfecte, și totuși se vedea că era muncă manuală, nu de mașină. Omul era un artist și își merita porția de bere zilnică.

Prin gaura din peretele bucătăriei se simți o adiere de vânt aproape plăcută. Am auzit ceva picurând. Când am ieșit afară, am văzut că se schimbase anotimpul. De pe masa de piatră se scurgea apă. Venise primăvara.

MARTIE

Migdalul era pe cale să înflorească. Zilele erau mai lungi, deseori încheindu-se cu seri minunate, când cerul era ca o mare cu valuri roșietice. Sezonul de vânătoare se închisese; ogarii își încheiaseră activitatea; iar puștile fuseseră puse deoparte pentru șase luni. În podgorii se muncea din nou intens. În timp ce fermierii bine organizați se ocupau deja de vite, vecinii lor mai nepăsători s-au apucat în grabă de curățatul viei pe care ar fi trebuit să o termine din noiembrie. Oamenii din Provence au întâmpinat primăvara cu o agitație neobișnuită, ca și cum natura le injectase o doză de vitalitate.

Piețele s-au schimbat brusc. Pe tarabe, cârligele de pescuit, cartușierele, cizmele de cauciuc și periile lungi cu țepi de oțel pentru homarii amatori au fost înlocuite cu unelte agricole care păreau amenințătoare – cuțite și sape, coase și prășitoare cu dinți foarte ascuțiți, echipament de stropit care aducea garantat moartea asupra oricărei buruieni sau insecte nesăbuite ce ar fi încercat sa pună în pericol strugurii. Pretutindeni se vedeau flori, plante și legume noi, iar în dreptul cafenelelor, pe trotuar, fuseseră scoase mese și scaune. În aer plutea dorința de activitate, de a face planuri; câțiva optimiști își cumpăraseră deja espadrile din standurile multicolore expuse în fața magazinelor.

În contrast cu acest freamăt, lucrările la casă se opriseră. Urmând vreun îndemn primăvăratic primordial, muncitorii migraseră, lăsându-ne amintire saci cu ipsos și grămezi de nisip ca dovadă a intenției lor de a se întoarce – cândva – pentru a termina ceea ce aproape terminaseră. Fenomenul dispariției muncitorilor din construcții este bine cunoscut în toată lumea, dar în Provence problema are rafinamentele și frustrările ei locale și perioadele ei bine stabilite.

De trei ori pe an, de Paști, în august și de Crăciun, proprietarii caselor de vacanță evadează din Paris, Zürich, Düsseldorf sau Londra pentru a duce timp de câteva zile sau săptămâni viața simplă de la țară. Înainte de a pleca, ei se gândesc întotdeauna la lucruri deosebit de importante pentru succesul vacanței lor, cum ar fi procurarea unui set de bideuri Courreges sau a unui reflector pentru piscină. Își propun, de asemenea, să schimbe plăcile de ceramică de pe terasă cu altele sau să construiască un acoperiș nou pentru camerele servitorilor. Cum ar putea să se bucure de interludiul rural fără aceste lucruri esențiale? Cuprinși de panică, ei telefonează la meșterii locali. Trebuie să o faceți înainte de sosirea noastră. Implicit în aceste instrucțiuni urgente este faptul că vor urma plăți generoase dacă lucrarea va fi făcută la timp. Viteza este esențialul; banii nu contează.

Oferta este mult prea tentantă pentru a fi ignorată. Toți ne aducem aminte că, după ce Mitterrand a preluat puterea, bogătașii au intrat într-un blocaj financiar și au rămas cu banii în buzunar. Pe atunci se construia puțin în Provence, și cine știe dacă nu se vor întoarce din nou acele vremuri rele? Astfel că sunt acceptate toate comenzile, iar clienții mai puțin insistenți se pomenesc cu betoniere lăsate în plata Domnului și cu camere neterminate. În fața acestei situații, există două feluri de a reacționa. Niciunul nu va da rezultate imediate, dar unul din ele va reduce frustrarea, pe când celălalt o va mări.

Le-am încercat pe amândouă. La început am făcut un efort conștient pentru a deveni mai filosofici în atitudinea noastră față de timp și să tratăm zilele și săptămânile de întârziere după moda provensală – adică bucurându-ne de lumina soarelui, încetând de a mai gândi ca niște orășeni. Luna asta, luna viitoare, ce importanță are? Luați un pahar de *pastis* și relaxați-vă! A mers destul de

bine o săptămână sau două, dar apoi am observat că materialele de construcție din spatele casei încep să se înverzească din cauza buruienilor. Am decis să ne schimbăm tactica și să căpătăm câteva informații despre echipa noastră de lucrători rătăcită cine știe pe unde. A fost o experiență plină de învățăminte.

Am aflat că în Provence timpul este o marfă foarte elastică, până și atunci când este definit în termeni clari și hotărâți. *Un petit quart d'heure* înseamnă cândva în cursul zilei de azi. *Demain* înseamnă cândva săptămâna asta. Și, cel mai elastic segment de timp din toate, *une quinzaine,* poate să însemne trei săptămâni, două luni sau anul viitor, dar nici în ruptul capului nu înseamnă două săptămâni. Am învățat, de asemenea, să interpretăm limbajul mâinilor care însoțește orice discuție despre date limită. Când un provensal te privește drept în ochi și îți spune că sigur va veni marțea următoare pentru a începe lucrul, este foarte important ce face cu mâinile. Dacă le ține nemișcate sau le bate pe braț încurajator, poți să-l aștepți marți. Dacă ține o mână în șold cu palma întoarsă înăuntru și începe să se legene, dintr-o parte în alta, schimbă programarea pentru miercuri sau joi. Dacă legănatul devine un balans agitat, atunci fii sigur că se gândește la săptămâna următoare sau Dumnezeu știe când, totul depinzând de circumstanțe scăpate de sub control. Aceste tăgăduiri tăcute, care par a fi instinctive și de aceea mult mai revelatoare decât vorbitul, sunt uneori întărite de cuvântul magic *normalement,* un mod de a scăpa deosebit de versatil, demn de o poliță de asigurare. *Normalement* – cu condiția să nu plouă, să nu se fi stricat camionul, să nu-i fi împrumutat cumnatului cutia cu unelte – este echivalentul meșterului provensal pentru o clauză dintr-un contract, și am ajuns să-l privim cu o suspiciune infinită.

Dar, în ciuda disprețului lor înnăscut pentru punctualitate și refuzului categoric de a folosi telefonul pentru a spune când vin sau când nu vin, nu puteam fi supărați pe ei pentru mult timp. Erau întotdeauna dezarmant de veseli, munceau mult și din greu când veneau și făceau o treabă excelentă. În cele din urmă, merita să-i aștepți. Și astfel, încetul cu încetul, am redevenit filosofi și ne-am adaptat la atitudinea provensală față de timp. „De acum înainte, ne spuneam, vom presupune că nimic nu se face când te aștepți să fie făcut; faptul că totuși se face este absolut suficient."

Faustin se comporta ciudat. De două sau trei zile își zăngănea tractorul de colo-colo trăgând după sine un dispozitiv curios de metal care răspândea îngrășăminte de o parte și de alta când trecea printre rândurile de vie. Se tot dădea jos din tractor și mergea pe câmpul care fusese cultivat cu pepeni, acum gol și năpădit de buruieni. Studia câmpul de la un capăt, se urca din nou în tractor, mai stropea câteva vițe și se întorcea să studieze celălalt capăt. Se plimba, medita, se scărpina în cap. Când s-a dus acasă la ora prânzului, m-am repezit să văd ce găsise el așa de fascinant, dar pentru mine nu era decât un ogor lăsat în paragină – câteva buruieni, niște resturi de plastic, rămase de la foliile care protejaseră recolta de anul trecut, jumătate de acru care nu mai producea nimic. M-am întrebat dacă nu cumva Faustin spera să dezgroape vreo comoară pentru că noi găsisem doi napoleoni de aur în apropierea casei și el ne spusese că era posibil să mai fie și alții. Dar țăranii nu-și ascund aurul în mijlocul unui teren cultivat când el poate fi dosit mult mai bine sub o lespede sau într-o fântână. Era ciudat.

În aceeași seară, Faustin veni să ne viziteze cu Henriette. El era ca scos din cutie. Cu pantofii săi albi și cu cămașa portocalie, avea aerul unui om de afaceri cărând borcanul cu pate de iepure făcut în

casă. După ce bău jumătate din primul pahar de *pastis,* se aplecă spre mine confidențial. Știam noi oare că vinul produs de podgoriile noastre – Côtes du Lubéron – urma să primească statutul de *Appelation Contrôlée?* Se lăsă pe spate dând încet din cap și spuse: *Eh oui* de mai multe ori, în timp ce noi digeram vestea. Cu siguranță, spuse Faustin, vinul se va scumpi și proprietarii de podgorii vor lua mai mulți bani. Și, desigur, cu cât ai mai multe podgorii, cu atât faci mai mulți bani.

Asta era de la sine de înțeles, astfel că Faustin își mai turnă un pahar – obișnuia să bea într-un mod eficient, discret și întotdeauna golea paharul înainte ca eu să-mi dau seama – și făcu următoarea propunere. Lui i se părea că puteam folosi mai profitabil câmpul care fusese cultivat cu pepeni. Mai dădu pe gât un pahar de *pastis,* în timp ce Henriette scotea un document din poșetă. Era un *droit d'implantation* care ne dădea dreptul de a planta viță-de-vie, un privilegiu acordat nouă chiar de guvern. Pe când ne uitam peste hârtie, Faustin trecu la demolarea ideii prostești de a continua să creștem pepeni, anulând-o cu o mișcare a paharului. Cultura de pepeni reclama mult timp și necesita cantități mari de apă, și apoi era întotdeauna vulnerabilă la atacul mistreților, care coborau din munți vara. Chiar anul trecut, Jacky, fratele lui Faustin, pierduse o treime din recolta de pepeni. Fusese mâncată de mistreți! Tot profitul să dispară în burta unui porc! Faustin scutura din cap la amintirea aceea dureroasa și a fost nevoie de un al treilea pahar de *pastis* pentru a-și reveni.

Întâmplător, spuse el, făcuse niște calcule. Câmpul ar cuprinde 1 300 de vițe noi în locul pepenilor care ne-ar da atâta bătaie de cap. Am făcut un schimb de priviri cu soția mea. Ne plăcea și vinul, și Faustin și era clar că el era în favoarea progresului și a dezvoltării. Am fost de acord că o plantație de viță-de-vie în plus pare o idee bună, dar nu ne-am mai gândit la asta după ce a plecat el.

„Faustin este un om chibzuit, ne-am zis, nu trece la acțiuni pripite; oricum, nimic nu se petrece repede în Provence. Poate că primăvara următoare o să se apuce de treaba asta.”

A doua zi la șapte dimineața, un tractor ara câmpul de pepeni și două zile mai târziu sosi echipa de plantatori – cinci bărbați, două femei și patru câini, sub conducerea lui *monsieur* Beauchier, *chef des vignes,* un om cu o experiență de patruzeci de ani în plantatul viței din Lubéron. Împingea chiar el micul plug din spatele tractorului, asigurându-se că liniile erau drepte și la distanța corectă. Își târa cu greu picioarele în ghetele de pânză, iar fața sa ridată trăda o mare concentrare. La fiecare capăt de linie era înfiptă câte o nuia de bambus marcată cu o bucată de sfoară. Câmpul era acum desțelenit și gata să fie transformat în podgorie.

Noii butași de viță-de-vie, cam de grosimea degetului meu mare și dați cu ceară roșie, au fost descărcați din furgonetă. În acest timp, *monsieur* Beauchier își verifica uneltele de plantat. Crezusem că plantatul se va face mecanic, dar n-am văzut decât niște vergele de oțel goale pe dinăuntru și un triunghi mare de lemn. Membrii echipei se adunară la un loc și își împărțiră sarcinile, după care se așezară în formație de lucru.

Beauchier deschidea drumul cu triunghiul de lemn în mână pe care îl folosea ca pe o roată cu trei laturi, vârfurile lăsând urme echidistante în pământ. Doi bărbați mergeau după el cu vergelele de oțel, înfigându-le în urme ca să facă găuri pentru butași, care erau bine înfipți în pământ de ariergardă. Cele două femei, soția lui Faustin și fiica, le înmânau butașii, le dădeau sfaturi și făceau comentarii despre moda cam trăsnită a pălăriilor bărbătești, în special despre noua șapcă de iahting a lui Faustin. Câinii își făceau de cap băgându-se printre picioarele tuturor, ferindu-se de lovituri și încurcându-se în sfori.

Pe măsură ce ziua înainta, plantatorii se distanțau din ce în ce mai mult, Beauchier aflându-se deseori la două sute de metri de cei care mergeau în urma lui, dar depărtarea nu constituia un obstacol pentru conversație. Se pare că face parte din ritual ca discuțiile cele mai lungi să fie purtate între doi oameni aflați la cea mai mare distanță unul de altul, timp în care ceilalți membri ai echipei ocărăsc câinii și se ceartă în privința șirurilor care nu sunt întotdeauna drepte. Procesiunea aceasta zgomotoasă se deplasa în sus și în jos pe câmp la jumătatea după-amiezii, când Henriette scoase la iveală două coșuri mari și munca se opri pentru ceea re provensalii numesc „pauză de cafea".

Lucrătorii se așezară pe o colină acoperită cu iarbă, mai sus de vii, arătând ca o scenă dintr-un album de fotoreportaje al lui Carter Bresson, și atacară conținutul coșurilor: patru litri de vin și o mulțime de felii de pâine prăjită îndulcite, așa-numitele *tranches dorées,* de culoarea aurului întunecat, crocante și delicioase la gust. Bunicul André veni să inspecteze ce s-a făcut. Scormoni pământul cu bățul și dădu din cap. Bău un pahar de vin cu cei din echipă și se așeză la soare, ca o șopârlă bătrână și binevoitoare, scărpinând un câine pe burtă cu capul bățului plin de noroi și întrebând-o pe Henriette ce aveau la cină. Dorea să mănânce devreme pentru a se putea uita la *Santa Barbara,* serialul său de televiziune favorit.

S-a băut tot vinul. Bărbații își îndreptară spatele, își șterseră firimiturile de pe buze și se întoarseră la lucru. Seara târziu totul era terminat și fostul câmp de pepeni care fusese năpădit de buruieni arăta acum impecabil, butașii de viță-de-vie distingându-se în lumina amurgului. Membrii echipei se strânseră în curtea noastră pentru a-și dezmorți oasele și a da iama în *pastisit;* l-am luat pe Faustin de-o parte și l-am întrebat de plată. Folosisem tractorul trei zile la rând pentru zeci de

ore de muncă. Cât le datoram? Faustin fu atât de nerăbdător să-mi explice, încât își puse paharul jos. Vom plăti doar butașii de viță, celelalte se integrează în sistemul care funcționa în vale, toată lumea contribuind în timpul liber la operațiunea de replantări masive. Totul se va sfârși cu bine, spuse el, și nu mai era nevoie de hârtii și pierdere de timp cu *les fises,* pentru impozite. Zâmbi și își atinse nasul cu degetul, iar apoi, ca și cum era o afacere care nu merita să fie menționată, m-a întrebat dacă vreau să plantez 250 de sparangheli cât mai beneficiam de tractor și de oameni. A doua zi au plantat și sparanghelul. Astfel s-a zis cu teoria noastră că nimic nu se face repede în Provence.

Valea Lubéronului răsuna cu totul altfel primăvara. Păsările, care nu se văzuseră toată iarna, au ieșit din ascunzători acum când vânătorii nu mai stăteau la pândă și cântecul lor a luat locul împușcăturilor. Singurele zgomote stridente pe care le-am auzit în timp ce mă apropiam de casa lui Massot au fost niște lovituri furioase de ciocan și m-am întrebat dacă nu cumva se hotărâse să pună o placă anunțând PROPRIETATE DE VÂNZARE, în vederea sezonului turistic.

L-am găsit în spatele casei, admirând un par pe care-l înfipsese la marginea unui luminiș. În vârful parului bătuse în cuie o bucată de tablă ruginită pe care era scris cu vopsea albă un singur cuvânt: PRIVÉ! Alți trei pari cu același anunț care trăda mânie se înșirau de-a lungul potecii, înconjurați de grămezi de bolovani. Massot avea evident intenția de a baricada luminișul. Când mă văzu, mârâi un bună dimineața și luă un alt par, bătându-l în pământ cu o furie de parcă acesta tocmai îl înjurase de mamă.

L-am întrebat ce face.

— Țin nemții la distanță, spuse el, și începu să rostogolească bolovani, întărind astfel spațiul

dintre pari.

Bucata de pământ pe care o izola era la o oarecare distanță de casa lui, pe partea dinspre pădure. În niciun caz nu putea să-i aparțină și i-am spus că, după părerea mea, face parte din parcul național.

— Așa este, replică el, dar eu sunt francez. Așa că e mai mult a mea decât a nemților. Rostogoli încă un bolovan. În fiecare vară vin aici, își instalează corturile și fac o mizerie nemaipomenită în pădure.

Se îndreptă de șale și își aprinse o țigară aruncând pachetul gol într-un tufiș. L-am întrebat dacă se gândise că vreunul dintre acești nemți i-ar putea cumpără casa.

— Nemții care vin cu cortul nu cumpără decât pâine, spuse el cu un pufăit disprețuitor. Ar trebui sa le vedeți mașinile – pline-ochi cu cârnați nemțești, bere nemțeasca, borcane cu varză acră. Toate astea le aduc cu ei. Înțelegeți'? Sunt niște *pisse-vinaigres.*

Massot, în noul său rol de protector al regiunii și de autoritate în materie de economie a turismului, îmi explică în continuare care este problema țăranului din Provence. Admitea că turiștii – chiar și cei germani – aduceau bani în zonă și că aceia care cumpărau case dădeau de lucru muncitorilor locali. Dar era scandalos ce făcuseră cu prețurile. Niciun fermier nu-și putea permite să dea atâția bani. Massot oftă adânc din pricina acestei nedreptăți. Am evitat cu tact orice discuție despre propriile speculații legate de proprietate. Apoi se înveseli și îmi spuse povestea cumpărării unei case care, prin finalul ei, i-a dat o deplină satisfacție.

Un țăran râvnea de mulți ani la casa vecinului său; nu atât pentru casa în sine, care era aproape o ruină, cât pentru pământul aferent. Se oferi să cumpere proprietatea, dar vecinul, profitând de o creștere bruscă a prețului caselor, acceptă o ofertă mai mare de la un parizian.

În timpul iernii, parizianul cheltui milioane de franci pentru a renova casa și a instala o piscină. După ce, în sfârșit, s-au terminat lucrările, parizianul a venit cu prietenii săi simandicoși să petreacă weekendul mai lung de 1 Mai. Au fost încântați de casă și amuzați de țăranul bătrân și ciudat din vecini, mai ales de obiceiul său de a se culca la ora opt seara.

Musafirii parizianului au fost treziți la patru dis-de-dimineață de Charlemagne, cocoșul gălăgios și țanțoș al țăranului, care a cântat non-stop două ore. Parizianul s-a plâns țăranului. Acesta a dat din umeri. Așa e la țară. Cocoșii trebuie să cânte. Este firesc.

În diminețile următoare, la fel. Charlemagne se trezea și cânta începând cu ora patru. Spiritele s-au încins și oaspeții s-au întors la Paris mai devreme decât își programaseră, ca să-și recupereze orele de somn pierdute. Parizianul s-a plâns din nou țăranului, și țăranul a dat iarăși din umeri. S-au despărțit în termeni ostili.

În august, parizianul a revenit. Și de data aceasta și-a umplut casa de musafiri. Charlemagne îi trezea pe toți la ora patru fix. Încercările de a trage un pui de somn după-amiaza erau zădărnicite de țăranul cu pricina, care meșterea câte ceva la casă cu un perforator și o betonieră zgomotoasă. Parizianul insistă ca țăranul să-și reducă pasărea la tăcere. Țăranul refuză. După un schimb de replici înfierbântat, parizianul dădu țăranul în judecată, încercând ca pe această cale să-l potolească pe Charlemagne. Verdictul a fost în favoarea țăranului, și cocoșul și-a continuat serenadele matinale.

Curând, vizitele la casa de vacanță au devenit de nesuportat, astfel că parizianul a scos-o la vânzare. Acționând printr-un prieten, țăranul a reușit să cumpere aproape tot domeniul.

În duminica de după încheierea afacerii, țăranul și prietenul său au sărbătorit evenimentul cu un

ospăț pe cinste, felul de rezistență fiind Charlemagne, transformat într-un delicios *coq au vin.*

Massot era foarte încântat de povestea aceasta – înfrângerea parizianului, victorie și mai mult pământ pentru țăran, un prânz bun – avea de toate. L-am întrebat dacă era adevărată. Mă privi chiorâș sugându-și un capăt al mustății.

— Să nu te pui cu țăranul, fu tot ce spuse și m-am gândit că, dacă aș fi fost un turist german care obișnuia să meargă cu cortul, în vara aceea aș fi încercat să mă duc în Spania.

*

Pe măsură ce vremea se făcea mai caldă, totul în jur înverzea și unul dintre locurile cu verdele cel mai intens era piscina, care căpătase o strălucire de smarald în lumina soarelui. Era timpul să-l chemăm pe Bernard *le pisciniste* cu echipamentul său de luptă împotriva algelor până n-apucau plantele să se târască afară și să intre prin ușa din față.

Dar o treabă ca aceasta nu se face niciodată în Provence pur și simplu printr-un telefon și o înțelegere verbală. Trebuie să aibă loc o vizită preliminară pentru a vedea despre ce este vorba – să se dezbată problema în cunoștință de cauză, să se bea un pahar sau două și apoi să se stabilească un alt *rendez-vous.* Este un exercițiu de evaluare a situației și numai în cazuri de urgență reală se intervine prompt.

În seara când a venit Bernard ca să vadă piscina, eu tocmai încercam să îndepărtez ghirlandele vâscoase de deasupra apei. Mă privi câteva clipe, apoi se lăsă pe vine și îmi trecu degetul prin dreptul nasului. Într-un fel am anticipat care va fi primul cuvânt.

— *Non,* spuse el, nu trebuie să le înlăturați. Trebuie să le tratați. Am să vă aduc un produs special.

Am abandonat ghirlandele verzi și am intrat în casă pentru a bea ceva. Bernard îmi explică mai întâi de ce n-a putut veni mai devreme. Avusese o durere cumplită de dinți și nu se putuse trata la niciunul dintre dentiștii locali din cauza obiceiului său ciudat de a-i mușca. Nu poate să se abțină. Este un reflex incurabil. În momentul când simte un deget explorându-i gura – tac! îl mușcă. Îi căzuseră victimă până atunci singurul dentist din Bonnieux și patru dentiști din Cavaillon, astfel că fusese nevoit să se ducă la Avignon, unde nu era cunoscut în cercurile stomatologice. Din fericire, a dat peste un dentist care i-a făcut în prealabil o anestezie și în felul acesta n-a mai avut nicio reacție în timp ce i-a lucrat. Dentistul i-a spus după aceea că are niște dinți ca din secolul optsprezece.

Secolul optsprezece sau nu, păreau sănătoși și erau foarte albi, în contrast cu barba neagră, atunci când râdea și vorbea. Era un bărbat fermecător și, deși născut și crescut în Provence, avea gusturi rafinate. Între whisky și *pastis* prefera whisky, mai ales dacă era mai vechi. Se însurase cu o fată din Paris, pe care noi am bănuit-o că ar avea o contribuție la garderoba lui. Nu purta ghetele de pânză, pantalonii albaștri uzați și cămășile decolorate cu care eram obișnuiți la ceilalți. Bernard era spilcuit, de la pantofii de piele fină până la gama largă de ochelari de soare. Ne-am pus întrebarea cu ce o să se îmbrace când va trebui să dea cu clor și să curețe piscina înainte ca aceasta să poată fi din nou folosită.

Sosi și ziua curățirii piscinei. Bernard urcă treptele de la intrare cu ochelari de soare pe nas, cu un pulover gri și blazer, învârtind o umbrelă pentru cazul în care ploaia promisă de meteorologi s-ar fi abătut asupra noastră. În spatele lui, mergând mai puțin dezinvolt, era un om mic, dar vânjos, încărcat de tuburi cu clor, mături și pompă de desfundat. Acum știam care era secretul permanentei eleganțe a lui Bernard. Ajutorul său,

Gaston, urma de fapt să facă toată treaba sub directa sa supraveghere.

Ceva mai târziu în cursul dimineții, m-am dus să văd cum se descurcau. Începuse să plouă mărunt. Gaston, ud leoarcă, se lupta cu furtunul de absorbție care se încolăcise în jurul lui, în timp ce Bernard, cu blazerul aruncat nonșalant pe umeri, conducea operațiunile la adăpostul umbrelei. Iată, mi-am zis eu, un om care știe să-i pună pe alții la treabă. Dacă exista cineva care să ne ajute la mutatul mesei de piatră în curte, acela era cu siguranța Bernard. L-am luat de la îndatoririle sale de pe marginea piscinei și ne-am dus să studiem situația.

Masa părea mai mare, mai grea și mai bine ancorată în ornamentele ei de buruieni ca niciodată, dar Bernard nu se descurajă.

— *C'est pas méchant,* spuse el. Știu un om care va rezolva problema în jumătate de oră.

Mi-am imaginat o namilă transpirată ridicând lespezile grele ca o alternativă la întrecerile de care de luptă prilejuite de izbânzile pe câmpul de bătălie. Dar propunerea era mult mai prozaică. Omul lui Bernard tocmai achiziționase o mașină numită *bob,* o versiune redusă a unui camion elevator, cu furcă, destul de îngust pentru a trece prin ușa care dădea spre curte. *Voilà!* Părea simplu.

L-am sunat pe proprietarul *bob*-ului, și acesta sosi într-o jumătate de oră, nerăbdător să-și pună mașina în acțiune. Măsură lățimea ușii și calculă greutatea mesei. Nicio problemă; *bob*-ul putea s-o facă. Trebuiau doar niște mici ajustări, dar pentru un zidar asta era un fleac. Problema era că trebuia dărâmat pragul de sus al ușii – numai pentru cinci minute –, ca să permită trecerea încărcăturii. M-am uitat la prag. Era de piatră, lat de un metru și ceva și gros de vreo douăzeci de centimetri, adânc înfipt în zidul casei. Necesita o demolare masivă, chiar și pentru ochiul meu de neprofesionist. Masa a rămas pe loc.

Obiectul acesta blestemat devenise o frustrare zilnică. Vremea se încălzise și se apropia sezonul când puteam să mâncam în aer liber – zilele la care visasem în Anglia și în timpul iernii trăite în Provence –, și noi nu aveam pe ce să punem un castron cu măsline, darmite să așezăm un prânz cu cinci feluri de mâncare. Ne-am gândit, fără glumă, să-l sunăm pe Pierrot de la cariera de piatră și să-l rugăm să ne prezinte echipei de rugby din Carcassonne. Dar Providența ne-a venit în ajutor, acompaniată de un scrâșnet de frâne și de un cocker spaniel plin de praf.

În timp ce lucra la o casă de dincolo de Saint-Rémy, Didier a fost abordat de un *gendarme* în uniformă. Ar interesa pe cineva, întrebă jandarmul, o încărcătură de piatră roasă de vreme și acoperită de licheni care putea fi folosită ca să dea patină unui zid nou construit? S-a întâmplat ca una dintre comenzile de pe lunga listă din agenda lui Didier să fie ridicarea unui zid în fața casei noastre și așa se face că s-a gândit la noi. Reprezentantul legii dorea să fie plătit *au noir,* cu bani gheață, căci piatră ca asta nu era ușor de găsit. Aveam ceva împotrivă?

Am fi acceptat bucuroși și jumătate de tonă de găinați dacă acesta era prețul să beneficiem din nou de Didier și de echipa lui. Înainte de a fi dispărut, ne gândiserăm de multe ori că ei ar fi cei mai indicați să care masa, iar acesta ni s-a părut un semn divin. Da, o să luăm piatra, dar ne-ar putea ajuta cu masa? Se uită la ea și rânji.

— Șapte oameni, spuse el. Vin sâmbătă cu doi, când aduc piatra, dacă dumneavoastră găsiți restul.

Am fost de acord. În curând vom avea deci o masă. Soția mea a început să facă planuri pentru primul prânz în aer liber al anului.

Am ademenit trei tineri mai mult sau mai puțin solizi cu promisiunea că le vom da de mâncat și de băut, iar atunci când a sosit și Didier cu oamenii lui, ne-am ocupat toți șapte pozițiile în jurul mesei

pentru a îndeplini ritualul scuipatului în palme și a decide cum am putea parcurge mai bine distanța de cincisprezece metri. În împrejurări ca acestea toți francezii sunt experți, astfel că s-au avansat mai multe teorii: masa trebuie transportată pe bușteni; nu, trebuie pusă pe o rampă de lemn; da de unde, ar putea fi împinsă o bună parte din distanță de un camion. Didier i-a lăsat pe toți să termine ce aveau de spus, apoi ne-a ordonat s-o ridicăm, câte doi pe fiecare latură, el asumându-și singur o latură.

Lespedea s-a desprins de sol cu un scrâșnet de împotrivire. Am parcurs clătinându-ne primii cinci metri, cu venele ieșite de efort. Didier ne indica pe unde s-o luăm. Încă cinci metri, apoi a trebuit să ne oprim și s-o întoarcem ca să intre pe ușă. Greutatea ne istovise. Eram toți lac de sudoare și ne văităm de dureri. Cel puțin unul dintre noi se gândea că era prea bătrân pentru o asemenea performanță. Dar masa era bine plasată și gata să fie strecurata în curte.

— Acum urmează distracția, spuse Didier.

Numai câte doi oameni de pe două laturi ale lespezii aveau loc să treacă și aceștia urmau să preia toată greutatea, în timp ce restul împingeau și trăgeau. Au fost trecute pe sub masă două chingi lungi, s-a scuipat și mai vârtos în palme, iar soția mea a intrat în casă, incapabilă să vadă picioare zdrobite și patru bărbați făcând hernii simultane.

— Orice ar fi, spuse Didier, nu-i dați dramul. *Allez!*

Cu înjurături și genunchi juliți și cu un cor de gemete demne de o femelă de elefant în chinurile facerii, masa trecu încet peste prag și intră, în sfârșit, în curte.

Ne-am examinat rănile și luxațiile înainte de a fixa postamentul – o piesă relativ nesemnificativă cântărind doar o sută cincizeci kilograme – și de a-l cimenta în partea de sus. O ultimă sforțare și am așezat lespedea pe piedestal, dar Didier n-a fost mulțumit; mai lipsea un milimetru ca să fie perfect

centrată. Eric, ajutorul lui Didier, a fost desemnat să se așeze în patra labe sub masă. A suportat aproape toată greutatea în spate în timp ce era centrată partea de deasupra, iar eu mă întrebam dacă asigurarea mea acoperea un accident mortal, în incinta locuinței, prin zdrobire. Spre ușurarea mea, Eric n-a pățit aparent nimic, deși, cum spunea vesel Didier, leziunile interne sunt cele care reduc puterea de muncă a unui bărbat. Speram că glumește.

În timp ce ne beam berea, admiram masa. Arăta așa cum ne-o imaginaserăm, eu și soția mea, în după-amiaza aceea de februarie, când i-am schițat conturul în zăpadă. Avea dimensiuni potrivite și se asorta cu piatra care forma zidul curții. Petele lăsate de sudoare și urmele de sânge se vor usca repede și atunci va putea fi luat prânzul.

Anticipând plăcerile meselor în aer liber, aveam un singur regret, și anume că nu mai era mult până la sfârșitul sezonului pentru acea ciupercă urâtă, dar delicioasă, care valorează aproape cât greutatea ei în aur și care se numește trufa proaspătă de Vaucluse.

Lumea trufelor este misterioasă, dar străinii pot să afle câte ceva vizitând un sat de lângă Carpentras. În cafenelele de acolo se face un comerț prosper cu *marc* și Calvados care se servesc la micul dejun. Conversațiile pe șoptite sunt brusc întrerupte când intră pe ușă câte o figură necunoscută. Afară oamenii stau în grupuri strânse, părând preocupați de ceva. Prizează tutun și în final cântăresc un fel de bulgări acoperiți cu pământ, plini de negi, care sunt mânuiți cu mare grijă. Se schimbă bancnote mototolite, unsuroase, de 100, 200 și 500 de franci, și oamenii le verifică de două ori lingându-și buricele degetelor. Intrușii nu sunt bine-veniți.

Aceasta piață clandestină este o primă fază în procesul care duce la mesele din restaurantele cu trei stele și la tejghelele din magazinele pariziene

de delicatese, extrem de scumpe, cum ar fi Fauchon și Hédiard. Dar chiar și aici, unde cumperi de la bărbați cu unghiile murdare și mirosindu-le gura a usturoi mâncat cu o zi înainte, care circulă cu rable de mașini lovite și umblă cu coșuri sau pungi ponosite de plastic în loc de serviete diplomat – chiar și aici prețurile sunt, așa cum le place lor să spună, *très serieux.* Trufele sunt vândute la greutate și unitatea de măsură este kilogramul. Conform prețurilor din 1987, un kilogram de trufe cumpărat în piața din sat costă cel puțin 2 000 de franci plătiți pe loc. Cecurile nu sunt acceptate, iar chitanțele nu se dau niciodată pentru că *le truffiste* nu vrea câtuși de puțin să participe la programul de falimentare introdus de guvern, pe care noi ceilalți îl numim impozitul pe venit.

Prețul de pornire este 2 000 de franci pe kilogram. Cu un mic efort făcut de diverși agenți și intermediari, în momentul când trufele ajung în templele constituite de bucătăriile de la Bocuse sau Troigros, prețul va fi probabil dublu. La Fauchon poate urca ușor la 5 000 de franci kilogramul, dar cel puțin acolo se acceptă cecuri.

Sunt două motive pentru care continuă să se plătească aceste prețuri aberante. În primul rând, evident, nu există nimic pe lume care să miroasă sau să aibă gustul de trufe proaspete, cu excepția trufelor proaspete. În al doilea rând, în ciuda tuturor eforturilor și a ingeniozității dovedite de francezi în tratarea problemei, ei nu au reușit până acum să cultive trufe. Nu au renunțat, și în Vaucluse este ceva obișnuit să vezi câmpuri întregi plantate cu stejari pitici la rădăcina cărora cresc trufe și pancarte pe care scrie să nu te atingi de ei. Dar înmulțirea trufelor pare a fi o problemă legată de întâmplare, care este înțeleasă numai de natură – asta explică, de asemenea, raritatea și prețul lor iar încercările oamenilor de a crește trufe nu prea au avut succes. Până când aceste încercări vor

ajunge să dea rezultate, există un singur mod de a te bucura de trufe fără a cheltui o avere, și anume să le găsești singur.

Am avut norocul să beneficiem de un curs gratuit despre tehnicile de căutare a trufelor din partea unui expert, Ramon tencuitorul, care poate fi considerat colocatarul nostru. A încercat toate metodele de-a lungul anilor și, după cum afirmă el, a avut unele succese modeste. Ne dădea sfaturi cu generozitate. În timp ce întindea mortarul și își bea berea, ne învăța cum să procedăm (nu ne-a spus unde să ne ducem, dar aceasta n-o spune niciun specialist în trufe).

Totul depinde, ne explica el, de sincronizare, de pricepere și răbdare. E nevoie, de asemenea, să ai un porc, un câine de vânătoare antrenat sau un bâț. Trufele cresc la câțiva centimetri sub pământ, pe rădăcinile unui anumit stejar sau alun. În sezon, din noiembrie până în martie, poți să le descoperi după miros, dacă ai un nas foarte fin. Cel mai bun detector de trufe este porcul, care are o înnăscută pasiune pentru gustul lor și al cărui miros în acest caz este superior celui al câinelui. Dar există un impediment: porcul nu dă din coadă ca să-ți arate unde a descoperit trufa. El vrea s-o mănânce. Și, așa cum ne-a spus și Ramon, nu te poți înțelege cu un porc aflat la limita extazului gastronomic. Nu poți să-i abați atenția și nici nu poți să-l ții de ceafă cu o mână și cu cealaltă să culegi trufa. Este ca un mic tractor, rigid și plin de încăpățânare porcină. Refuză să se dea la o parte. Având în vedere acest defect fundamental de design, n-a fost o surpriză să aflăm de la Ramon că a început să devină mult mai popular câinele, care este mai suplu și mai docil.

Spre deosebire de porci, câinii nu au o pasiune instinctivă pentru trufe; ei trebuie să fie antrenați. Ramon prefera metoda cu *saucisson.* Iei o bucată de cârnat și o freci cu o trufă sau o înmoi în suc de trufe; în felul acesta, câinele începe să asocieze

mirosul de trufă cu un gust divin. Încetul cu încetul, sau foarte curând dacă este vorba de un câine inteligent și pofticios, el va ajunge să-ți împărtășească entuziasmul pentru trufe și va fi pregătit pentru testele de pe câmp. Dacă antrenamentele au fost făcute conștiincios, dacă temperamentul câinelui este potrivit pentru aceasta ocupație, dacă știi unde să te duci, te afli în posesia unui *chien truffier* care îți va arăta drumul către comoara ascunsă. În momentul când el începe să scurme pământul, îl ademenești cu o bucată de cârnat cu sos de trufe și dezgropi ceea ce tu speri să fie o pepită de aur negru.

Ramon avea, de fapt, o altă metodă, cea cu bățul. Ne-a făcut o demonstrație mergând în vârful picioarelor prin bucătărie și ținând în mână o baghetă imaginară. Și în acest caz trebuie să știi unde să te duci, dar totodată trebuie să aștepți condiții climaterice propice. Când vezi strălucind în soare rădăcinile unui stejar viguros, apropie-te cu grijă și scotocește ușor cu bățul la baza copacului. Dacă se ridică vertical din iarbă o muscă luată prin surprindere, fă un semn pe locul respectiv și sapă. E posibil să fi deranjat o membră a unei familii de muște a cărei pasiune genetică este să depună ouăle pe trufă (ceea ce, bineînțeles, adaugă un *je ne sais quoi* savorii acesteia). Mulți țărani din Vaucluse adoptaseră metoda lui Ramon, căci să te deplasezi cu un băț în mână bate mai puțin la ochi decât să te plimbi cu un porc, și astfel secretul este mai bine păstrat. Căutătorii de trufe nu-și dezvăluie sursele.

Găsirea trufelor, oricât de hazardată și de imprevizibilă, pare o operațiune normală în comparație cu bătaia de cap pe care o ai la vânzarea și plasarea lor. Cu flerul unui reporter care a făcut investigații profunde, Ramon ne-a inițiat în aceste practici dubioase. Ne-a arătat cum trebuie să faci cu ochiul sau să dai ghionturi discrete.

Tot ce se produce în Franța în privința mâncării este bun, dar unele zone au reputația de a produce cele mai bune lucruri – cele mai bune măsline la Nyons, cel mai bun muștar la Dijon, cei mai buni pepeni la Cavaillon, cea mai bună smântână în Normandia. Se știe că trufele cele mai bune provin din Périgord și, evident, ele costă mai mult. Dar de unde știi că trufele pe care le cumperi la Cahors n-au fost scoase la câteva sute de kilometri depărtare, în Vaucluse? Numai dacă îți cunoști furnizorul și ai încredere în el poți fi sigur că nu te-ai păcălit. Din informațiile culese de Ramon, reiese că 50 la sută din trufele vândute în Périgord cresc în altă parte și sunt „naturalizate".

Un alt aspect straniu este creșterea în greutate a unei trufe între momentul când părăsește pământul și cel când ajunge pe cântar. Uneori se întâmplă să fie învelită cu încă un strat de pământ. Alteori se poate ca un obiect mai greu să-și croiască drum în interiorul ei – invizibil până când, tăind-o cu cuțitul, dai de o bucată de metal. Ticăloșii! Chiar dacă ești dispus să sacrifici savoarea trufelor proaspete pentru protecția oferită de conserve, tot nu poți să fii sigur. Circulă tot felul de zvonuri. Se insinuează că unele conserve franțuzești cu etichete franțuzești conțin, de fapt, trufe din Italia sau Spania. (Dacă este adevărat, atunci aceasta este una dintre cele mai profitabile acțiuni de cooperare între țările Pieței Comune, și încă una căreia i se face cea mai mică publicitate.)

Dar în ciuda tuturor acestor cârteli și a prețurilor care devin din ce în ce mai absurde în fiecare an, francezii continuă să se dea în vânt după trufe și să se scotocească de bani ca să și le procure. Ne-am pomenit și noi făcând la fel când am auzit că ultimele trufe din acest sezon se serveau la unul dintre localurile noastre favorite din împrejurimi.

Chez Michel este un mic restaurant din satul Cabrières și sediul clubului de *boules*. Nu este destul de elegant și de simandicos pentru a atrage

atenția celor care consultă ghidul Michelin. În partea din față domni în vârstă fac partide de cărți; clienții restaurantului iau masa în partea din spate. Proprietarul gătește, soția ia comenzile, alți membri ai familiei ajută la servit și la bucătărie. Este un *bistrot* confortabil, aproape de casă, și nu are aparent ambiția de a ține pasul cu progresele culinare care transformă bucătari talentați în nume de prestigiu și restaurante plăcute în temple ale profitului.

Madame se așeză la masa noastră și ne oferi ceva de băut. Am întrebat-o cum erau trufele. Își dădu ochii peste cap și pe față i se citi o expresie vecină cu durerea. Pentru moment am crezut că se terminaseră, dar era numai reacția ei la una dintre nedreptățile vieții. Ne explica în detaliu despre ce era vorba.

Soțul ei Michel adoră să gătească trufe proaspete. Are furnizorii săi și plătește așa cum face toată lumea, în numerar, fără să primească vreo chitanță. Pentru el, aceasta este o cheltuială substanțială și legitimă care nu aduce profituri, deoarece nu există acte justificative pentru ea. De asemenea, el refuză să mărească prea mult prețul mâncărurilor, chiar și când conțin trufe, ca să nu-și supere consumatorii obișnuiți. (Iarna clientela este cea locală și oamenii sunt grijulii cu banii lor; marii cheltuitori vin abia de Paști.)

Aceasta era problema, și Madame se străduia să o privească filosofic în timp ce ne arăta o tigaie de aramă în care se aflau trufe stricate în valoare de câteva mii de franci. Am întrebat-o de ce accepta totuși Michel această situație, și ea ridică din umeri, ridicându-și la unison și sprâncenele, în timp ce colțurile gurii i se lăsară în jos.

— Pentru plăcerea de a le servi, spuse.

Am comandat două omlete. Erau mari, prăjite în grăsime multă și umplute cu trufe. Le savuram la fiecare înghițitură – o ultimă amintire plăcută a iernii. Ne-am șters farfuriile cu pâine și ne-am

întrebat cât ne-ar fi costat o asemenea masă la Londra. Am ajuns la concluzia că tocmai am dat lovitura. Comparația cu Londra este cel mai sigur mod de a-ți justifica orice extravaganță minoră în Provence.

Michel ieși din bucătărie pentru a da ocol meselor. Observă farfuriile noastre curățate.

— Au fost bune trufele?

— Minunate, i-am răspuns noi.

Ne-a zis că negustorul care i le vânduse, un mare escroc, fusese jefuit de curând. Hoțul a luat o cutie de carton plină cu bani, peste 100 000 de franci, dar negustorul n-a îndrăznit să facă plângere la poliție de teamă să nu fie întrebat de unde avea banii. Acum se vaită cât este de sărac. La anul, prețurile sale vor fi și mai mari. *C'est la vie.* Când am ajuns acasă, suna telefonul. Este un sunet pe care îl detestăm amândoi, de aceea fiecare din noi evită, pe cât poate, să răspundă. Avem un pesimism înnăscut în privința telefoanelor; cei care sună au obiceiul de a o face la ore nepotrivite și intră brusc în subiect catapultându-te într-o conversație la care nu te aștepți. Scrisorile, în schimb, sunt o plăcere, și nu numai pentru că îți permit să cugeți asupra răspunsului. Dar oamenii nu mai scriu scrisori. Sunt prea ocupați, mult prea grăbiți sau n-au încredere în serviciul care atunci când e vorba de notele de plată le trimite întotdeauna la timp și de aceea nu mai recurg la poștă. Noi nu mai avem încredere în telefoane. Am ridicat receptorul ca și cum ar fi fost un pește mort de mult.

— Cum e vremea? întrebă o voce pe care la început nu am identificat-o.

I-am spus că vremea este bună. Probabil că era răspunsul așteptat, întrucât cel de la capătul firului se prezentă ca fiind Tony. Nu era un prieten, nici măcar prietenul unui prieten, ci cunoștința unei cunoștințe.

— Caut o casă acolo, spuse el în stilul lapidar pe care îl folosesc oamenii de afaceri când vorbesc la telefonul din mașină cu soțiile lor. Mă gândeam că mă poți ajuta. Vreau să evit aglomerația de Paști, când speculanții ridică prețurile, așa că aș veni mai devreme.

M-am oferit să-i dau numele unor agenți imobiliari.

— E o mică problemă aici, spuse el. Nu vorbesc limba. Știu să fac o comandă la restaurant, dar cam asta-i tot.

M-am oferit să-i dau numele unui agent bilingv, dar n-a acceptat.

— Nu vreau să fiu legat de o singură firmă. Dacă iese prost, nu mai pot să dau înapoi.

Ajunsesem la acel punct al conversației în care fie urma să-mi ofer serviciile, fie trebuia să spun ceva care să înăbușe în față această relație, dar n-am avut noroc.

— Trebuie să închid. Nu pot să stau la taclale toată noaptea. O să avem destul timp de vorbit săptămâna viitoare, când vin pe acolo. Apoi rosti acele cuvinte care pun capăt oricărei speranțe de a te putea ascunde. Nu vă faceți griji. Am adresa voastră. Dau eu de voi.

Telefonul amuți.

APRILIE

Era una dintre acele dimineți când ceața plutește ca un abur deasupra văii, sub o fâșie de cer albastru-strălucitor. Ne îndreptam agale spre casă după plimbarea matinală obișnuită. Câinii erau uzi de rouă și perciunii le sclipeau în soare. Au fost primii care l-au văzut pe străin și s-au repezit la el prefăcându-se că sunt fioroși.

Stătea lângă piscină, încercând să se apere cu o valiză și dându-se mereu înapoi.

— Nu mușcă, nu-i așa? Sper că nu sunt turbați.

Am recunoscut vocea celui care ne chemase la telefon, Tony din Londra. L-am poftit, împreună cu valiza, la micul dejun. Era solid și bine împlinit în jurul taliei, semn al unei situații prospere. Purta ochelari de soare și își pusese un costum de culoare deschisă, așa cum fac toți vizitatorii englezi în Provence, indiferent de vreme. Părul îi era zbârlit cu mare artă. După ce s-a așezat la masă, a scos din valiză o agendă groasă, un stilou de aur, un pachet de țigări Cartier cumpărat la duty-free și o brichetă de aur. Ceasul era tot de aur. Puteam să jur că pe pieptul păros îi atârnau medalioane de aur. Ne-a spus că lucrează în domeniul reclamelor.

A făcut o prezentare scurtă, dar extrem de laudativă a afacerilor sale. La început și-a deschis o agenție de publicitate. A pus-o singur pe picioare – „muncă grea, concurență infernală”. Tocmai a vândut o cotă-parte pe bani frumoși, păstrând controlul companiei, și a făcut un contract pe cinci ani. Acum, spunea el, se putea odihni, deși din comportamentul său nu se deducea că renunțase la toate grijile serviciului. Era într-o continuă agitație. Se uita la ceas, își aranja tot timpul micile bijuterii de pe masă, își potrivea ochelarii și fuma țigară după țigară. Deodată, sări în picioare.

— Pot să dau repede un telefon? Care este prefixul Londrei?

Eu și soția mea am ajuns să acceptăm situația ca pe un aspect inevitabil al primirii unui englez de dincolo de mare în casa noastră. El intră, bea o ceașcă sau două de cafea, dă un telefon să se asigure că firma n-a dat faliment în intervalul de câteva ore al absenței sale. Acest obicei nu se schimbă niciodată și conținutul apelului telefonic este la fel de previzibil ca și obiceiul.

— Bună, eu sunt. Da, sun din Provence. Totul în ordine? Ceva mesaje? Aha, niciunul! David n-a mai sunat? O, la naiba! Uite ce e, n-am să stau prea mult pe aici, dar mă poți găsi la – ce număr aveți? Ți-ai notat? Ce? Da, vremea e bună. Te sun eu mai târziu.

Tony puse receptorul în furcă și ne dădu din nou asigurări despre situația companiei sale, care reușea să se descurce și în absența lui. Era acum hotărât să-și consacre toate energiile, pe ale noastre deopotrivă, pentru achiziționarea unei proprietăți.

Cumpărarea unei case în Provence este destul de complicată și e ușor de înțeles de ce oamenii de afaceri de la orașe, ocupați și eficienți, obișnuiți cu hotărâri ferme și negocieri rapide, de multe ori renunță după luni întregi de pertractări care nu duc nicăieri. Prima din numeroasele surprize, primită întotdeauna cu panică și neîncredere, este faptul că proprietatea costă mai mult decât este menționat în anunț. De cele mai multe ori, acest lucru se întâmplă din cauză că guvernul francez ia opt la sută din valoarea tranzacțiilor. Apoi sunt taxele fiscale, foarte mari. Uneori, cumpărătorului i se pune condiția să-i plătească agentului un comision de trei până la cinci la sută. Dacă ești ghinionist, ajungi să plătești până la cincisprezece la sută peste preț.

Există totuși un ritual bine stabilit de înșelăciune respectabilă, care prezintă cele două atracții atât de

dragi sufletului francez: economisirea banilor și tragerea pe sfoară a guvernului. Este vorba de fixarea a două prețuri. Iată un exemplu tipic: *Monsieur* Rivarel, un om de afaceri din Aix, moștenește o casă veche la țară și vrea să o vândă. Cere un milion de franci. Întrucât nu este reședința sa principală, va trebui să plătească taxe pe veniturile realizate din vânzare. Gândul acesta îl exasperează. Prin urmare, decide ca prețul oficial înregistrat -*le prix déclaré* – să fie de 600 000 de franci. Va strânge din dinți și va plăti taxele pentru această sumă. Consolarea sa este că restul de 400 000 de franci îi vor fi plătiți în bani gheață, pe sub masă. Așa cum va ține el să sublinieze, este *une affaire intéressante* nu numai pentru el, dar și pentru cumpărător, deoarece taxele și comisioanele vor fi calculate la prețul declarat, care este mai mic. *Voilà!* Toată lumea fericită.

Aspectele practice ale acestui aranjament cer un simț al sincronizării și o mare îndemânare din partea notarului când vine momentul semnării actului de vânzare. Toate părțile interesate – cumpărătorul, vânzătorul și agentul imobiliar se adună în biroul notarului, iar actul de vânzare este citit cu voce tare, rând cu rând. Prețul scris în contract este 600 000 de franci. Ceilalți 400 000 de franci pe care cumpărătorul i-a adus în numerar trebuie dați celui care vinde, dar nu ar fi indicat ca acest lucru să se petreacă în fața notarului. Prin urmare, el simte o nevoie stringentă să meargă la toaletă, unde stă până se numără banii, după care se poate întoarce. Acceptă cecul cu prețul declarat și supervizează ceremonialul de semnare a actelor fără să-și compromită reputația juridică. Se spune, cu destulă răutate, că unui notar de țară i se cer două lucruri: să știe să închidă ochii și să dea dovada de tact.

Dar se mai pot ivi și alte obstacole înainte de vizita la notar, iar unul dintre cele mai obișnuite este existența mai multor moștenitori. Conform

legilor franceze, o proprietate este în mod normal moștenită de copii, fiecare dintre ei având parte egală. Toți trebuie să fie de acord înainte de a se vinde moștenirea și cu cât sunt mai mulți copii, cu atât este mai greu de realizat acest lucru. Așa s-a întâmplat cu o fermă veche de lângă noi. A fost transmisă din generație în generație, iar acum este împărțită între paisprezece veri, trei dintre ei de origine corsicană. După părerea prietenilor noștri francezi, cu aceștia e imposibil să tratezi. Virtualii cumpărători își făceau ofertele, dar întotdeauna nouă veri acceptau, doi erau nedecișI, iar corsicanii spuneau nu. Ferma nu a fost vândută nici acum și va trece probabil în posesia celor treizeci și opt de copii ai celor paisprezece veri. În cele din urmă, va fi moștenită de o sută șaptezeci și cinci de rude îndepărtate care nu vor avea încredere unele în altele.

Chiar dacă proprietatea scoasă la vânzare este deținută de un singur om, un țăran strângător ca Massot, nu există nicio garanție că va avea loc o tranzacție fără complicații. Țăranul poate stabili un preț pe care îl consideră absurd de mare și din care își va putea face rost de băutură și va putea lua bilete de loterie tot restul vieții. Vine un cumpărător și n-are nimic împotriva prețului umflat. Țăranul devine imediat bănuitor și își închipuie că va fi înșelat. A mers prea ușor. Probabil că prețul este prea mic. Își retrage oferta de pe piață timp de șase luni, după care încearcă un preț și mai mare.

Există apoi inconvenientele minore care sunt menționate de obicei în ultima clipă: un acaret care a fost câștigat de un vecin, la cărți; un drept de trecere străvechi care din punct de vedere tehnic permite turmelor de capre să traverseze bucătăria de două ori pe an; o dispută acerbă, în legătură cu apa din fântână, care durează din 1958 și încă nu s-a rezolvat; venerabilul chiriaș care o să moară negreșit până la primăvara următoare –

întotdeauna se ivește ceva neașteptat. Cumpărătorul are nevoie de răbdare și de simțul umorului dacă vrea să ducă tranzacția la bun sfârșit.

În timp ce ne îndreptam spre biroul unui agent imobiliar pe care îl cunoșteam, am încercat să-l pregătesc pe Tony pentru aceste ciudățenii din partea locului, dar mai bine n-o făceam. După modesta sa părere, el era un negociator abil și descurcăreț. Avusese niște meciuri dure cu mahării de pe Madison Avenue, așa că n-o să-l dovedească birocrația sau un țăran francez. Mi-am dat seama că nu ar fi fost înțelept din partea mea să-l prezint vreunei persoane care nu dispunea de telefon în mașină și nu avea un director care să se ocupe personal de afacerile sale.

Agentul imobiliar, o femeie, ne-a întâmpinat în ușa biroului și ne-a invitat să luăm loc. Ne-a pus în față două dosare voluminoase conținând detalii despre proprietate și fotografii. Ea nu vorbea engleza, iar Tony vorbea o franceză arhaică. Întrucât comunicarea directă era imposibilă, el se comporta de parcă ea n-ar fi fost acolo. Era o manifestare arogantă, de proastă creștere, agravată de presupunerea că putea folosi și cel mai trivial limbaj fără riscul de a fi înțeles. O jumătate de oră cât a frunzărit Tony dosarele, am fost îngrozitor de stânjenii. Bombănea întruna, exprimându-și nemulțumirea prin expresii ca: „Să mă pupe undeva”, „Ăștia își bat joc de mine” etc., în timp ce eu încercam cu timiditate să-i traduc comentariile prin niște cuvinte care păreau să arate că este impresionat de prețuri.

La început a avut intenția fermă de a găsi doar o casă. Era mult prea ocupat ca să se dedice unei grădini. Dar, în timp ce trecea în revistă proprietățile, îl vedeam cum în imaginație devenea nobilul provensal cu plantații de viță-de-vie și de măslini. Când a terminat de răsfoit, se întreba unde o să-și construiască terenul de tenis. Spre

dezamăgirea mea, a ales trei proprietăți demne de atenția sa.

— O să le vedem după-amiază, anunță el, notându-și ceva în agendă și uitându-se la ceas.

M-am gândit că vrea să vorbească în străinătate, făcând uz de telefonul agenției. Dar nu, era reacția la semnalele venite de la stomac.

— Să mergem la restaurant, spuse el. Ne putem întoarce până la două.

Tony îi făcu semn femeii cu mâna. Ea zâmbi și aprobă din cap. Am lăsat-o să-și revină, biata de ea.

La masă, i-am spus lui Tony că n-am să-l însoțesc în după-amiaza respectivă. A fost surprins că aveam altceva mai bun de făcut, dar a comandat a doua sticlă de vin și mi-a spus că banii constituie un limbaj internațional și că n-o să aibă nicio dificultate. Din păcate, când ni s-a adus nota de plată, a descoperit că pe proprietarul restaurantului nu-l interesau nici cartea de credit în coperte aurii, nici teancul de cecuri de călătorie pe care nu avusese timp să le schimbe. Am plătit eu, nu fără a face niște remarci despre limbajul internațional. Tony nu s-a amuzat.

L-am părăsit cu un sentiment de ușurare, dar și cu unul de vinovăție. Nu-ți face niciodată plăcere să ai de-a face cu mitocani, dar când ești într-o țară străină și ei sunt de naționalitatea ta, simți că ai o oarecare răspundere. A doua zi am dat telefon la agenție pentru a-mi cere scuze.

— Nu vă faceți probleme, mi-a spus amabila doamnă. Parizienii se poartă deseori la fel de prost. Cel puțin în cazul lui nu înțelegeam ce spune.

O confirmare decisivă că vremea avea să rămână caldă a constituit-o ținuta lui *monsieur* Menicucci. A trecut pe la noi ca să-și termine studiile preliminare pentru proiectul său de vară – construirea sistemului de încălzire centrală. Căciulița sa de lână fusese înlocuită cu o bonetă de

pânză pe care era o reclamă la instalații sanitare. În locul bocancilor călduroși purta niște pantofi de pânză maro. Ajutorul său, *jeune,* era echipat ca pentru un război de gherilă, cu tot felul de instrumente, iar pe cap avea o caschetă militară. Cei doi făcură măsurători prin toată casa, timp în care Menicucci ne servea tot felul de *pensées.*

Primul subiect abordat în ziua aceea a fost muzica. Luase parte împreună cu soția sa la un dineu oficial al meșteșugarilor și instalatorilor, urmat de dans. Era extrem de mulțumit de felul cum s-au desfășurat lucrurile.

— Da, *monsieur* Peter, spuse el, am dansat până la șase dimineața. Mă simțeam ca un tânăr de optsprezece ani.

Mi-l și imaginam, sprinten și corect în mișcări, învârtind-o de zor pe Madame prin sala de bal. M-am întrebat dacă avea o bonetă specială pentru asemenea ocazii, întrucât mi-era imposibil să mi-l închipui cu capul descoperit. Probabil că zâmbeam la gândul acesta.

— Știu, spuse, considerați că valsul nu este muzică serioasă. De aceea trebuie ascultați marii compozitori care au compus valsuri.

A expus apoi o teorie remarcabilă care îi trecuse prin cap când cânta la clarinet în timpul uneia dintre penele de curent pe care regia de electricitate franceză le programează la intervale regulate. Electricitatea, susținea el, este o chestiune de știință și logică. Muzica clasică este mama artei și logicii. *Vous voyez?* Avem deja un factor comun. Când ascultați succesiunea logică și regulată a temelor unei lucrări de Mozart, concluzia este inevitabila: Mozart ar fi putut fi un formidabil electrician.

N-a trebuit să răspund, căci am fost salvat de *jeune,* care terminase de numărat radiatoarele de care aveam nevoie și ajunsese la douăzeci. Menicucci tresări când primi vestea, scuturându-și mâna ca și cum s-ar fi ars la degete.

— *Oh la la.* Asta n-o să coste numai câteva *centimes.*

Făcu referire la câteva milioane de franci, dar, văzând expresia de surpriză de pe chipul meu, le împărți la o sută; calculase în bani vechi. Chiar și așa era o sumă frumușică. Aluminiul era foarte scump, plus taxa pusă de guvern la vânzare, sau TVA, care era de 18,6 la sută. Aceasta îl făcu să aducă în discuție marea instabilitate fiscală, care era tipică pentru ticăloșii de politicieni.

— Cumperi un bideu, zise el, plimbându-și degetul amenințător prin fața ochilor mei, și plătești un TVA maxim. La fel când cumperi o mașină de spălat sau un șurub. Dar am să vă spun un lucru *scandaleux,* absolut nedrept. Cumperi o cutie de icre negre și plătești un TVA de numai 6 la sută, pentru că intră în categoria *nourriture.* Spuneți-mi și mie: cine mănâncă icre negre? Eu am pledat nevinovat. Vă spun eu. Politicienii, milionarii, *les grosses légumes* din Paris, ei sunt cei care mănâncă icre negre. Este revoltător.

Înfuriat la gândul orgiilor cu icre negre de la Palatul Elysée, se duse să verifice numărătoarea radiatoarelor făcută de *jeune.*

Perspectiva că Menicucci se va afla în preajma noastră cinci sau șase săptămâni găurind zidurile vechi și groase cu un burghiu aproape cât el de mare și ridicând un praf îngrozitor – toate astea însoțite de comentariile lui permanente – nu era prea atrăgătoare. Avea să fie o lucrare obositoare, implicând multă mizerie aproape în toate camerele din casă. Dar una dintre plăcerile oferite de Provence, ne-am spus noi, era că puteam să stăm și afară. Chiar și în această primăvară, zilele erau aproape caniculare, așa că într-o duminică dimineață, când soarele furișându-se prin fereastra dormitorului ne-a trezit la ora șapte, ne-am decis să începem sezonul în aer liber.

Toate duminicile obișnuite presupun o incursiune în piață, astfel că la ora opt eram la

Coustellet. Spațiul din spatele gării dezafectate era plin cu camioane și furgonete, fiecare având o tarabă instalată în față. Pe o tăbliță neagră erau scrise cu creta prețurile zilei la legume. Precupeții, arși de soare de la munca câmpului, mâncau cornuri și brioșe calde cumpărate de la brutăria de peste drum. Un bătrân își tăie o baghetă în lung cu un briceag și o unse cu un strat gros de brânză de capră proaspăta, după care își turnă un pahar de vin roșu dintr-o butelcuță. Asta avea să-i ajungă până la prânz.

Piața din Coustellet e mică în comparație cu pieţele săptămânale din Cavaillon, Apt și Isle-sur-la-Sorgue, și mai puțin selectă. Cumpărătorii cară coșuri în loc de aparate de fotografiat. Doar în iulie și august ai ocazia sa te întâlnești cu câte o pariziancă trufașă, îmbrăcată la Dior, și urmată de un cățel speriat. În rest, din primăvară până în toamnă, n-ai să vezi decât localnici și țărani care aduc la piață ceea ce au cules din grădină sau din seră cu câteva ore mai devreme.

Ne-am plimbat printre tarabe admirând necruțătoarea gospodină franceză la lucru. Spre deosebire de noi, nu se mulțumește să se uite la marfă înainte de a o cumpăra. Strânge vinetele în mână, storcește roșiile, rupe păstăile subțiri de *harricots verts* între degete, scotocește bănuitoare prin inimile salatelor verzi, gustă brânzeturile și măslinele – și dacă acestea nu se ridică la standardele ei, îl privește sever pe negustor, ca și cum ar fi fost trădată, și se duce să cumpere în altă parte.

La un capăt al pieței se afla o furgonetă de la cooperativa de vinuri. În jurul ei erau bărbați care își înmuiau buzele în vinul roșu, nou. Lângă ei o femeie vindea ouă la grămadă și iepuri de casă vii. În spatele ei erau tarabe încărcate talmeș-balmeș cu legume, buchețele de busuioc cu miros plăcut, borcane de miere parfumată, sticle mari cu ulei de măsline din prima recoltă, casolete cu piersici de

seră, ghivece de ceramică neagră, flori și diverse plante ornamentale, gemuri și brânzeturi – toate erau extrem de atrăgătoare în lumina soarelui de dimineață.

Am cumpărat ardei pentru copt, ouă mari cu coaja închisă la culoare, busuioc, piersici, brânză de capră, lăptuci și ceapă roșie. După ce am umplut coșul până sus, ne-am dus să cumpărăm o jumătate de metru de pâine – *le gros pain.* Este atât de gustoasă înmuiata în sosul de ulei și oțet rămas în farfurie! Brutăria era plină de oameni care făceau o zarvă nemaipomenită. Mirosea a gogoși calde și plăcinte cu migdale prăjite. În timp ce stăteam la rând, ne-am amintit ce ni s-a spus despre francezi, și anume că ei cheltuiesc pe mâncare din venitul lor cât dau englezii pe mașini și pe casetofoane, și nu ne-a venit greu să o credem.

Toți păreau să cumpere cât pentru un regiment. O femeie plinuță luă șase pâini mari – trei metri de pâine o brioșă cu ciocolată cât o pălărie și o roată întreaga de tartă cu mere. Feliile subțiri de mere erau aranjate în cercuri concentrice și străluceau sub glazura de suc de caise. Brusc, am realizat că nu luasem micul dejun.

Prânzul însă ne-a despăgubit întru totul: ardei copți, dați prin ulei de măsline și presărați cu busuioc proaspăt, midii învelite în șuncă și prăjite pe frigărui, salată și brânză. Soarele ardea tare, iar vinul ne făcuse somnoroși. Deodată sună telefonul.

Este lege că atunci când sună telefonul între douăsprezece și trei după-amiază duminica nu poate fi vorba decât de un englez; unui francez nu i-ar trece niciodată prin cap sa întrerupă cea mai plăcută masă a săptămânii. Ar fi trebuit să-l las să sune. Se întorsese Tony, cel de la agenția de publicitate; judecând după cât de bine se auzea, părea să fie îngrijorător de aproape.

— M-am gândit să iau legătură cu voi.

L-am auzit cum trăgea din țigară și în clipa aceea mi-am promis să cumpăr un robot telefonic pentru a-l lăsa pe el să trateze cu cei care doreau să ia legătura cu noi duminica.

— Cred că am găsit o casă. Nu a făcut o pauză ca să asculte efectul anunțului sau și astfel a ratat ocazia de a auzi cum mi s-a pus un nod în gât. Destul de departe de voi, adăugă el, de fapt mai aproape de coastă. I-am spus că sunt încântat; cu cât mai aproape de coastă, cu atât mai bine. Are nevoie de multe reparații, continuă el, așa că n-am să plătesc cât îmi cere. Mă gândeam să-mi aduc meșterii mei ca s-o pună la punct. Ei mi-au aranjat biroul în șase săptămâni, de sus până jos. Irlandezi, dar ai naibii de buni. Ar putea să facă treaba într-o lună.

Am fost ispitit să-l încurajez, deoarece ideea unei echipe de lucrători irlandezi care dau de plăcerile unui șantier de construcții din Provence – soarele, vinul ieftin, posibilitățile nesfârșite de a întârzia lucrurile și un proprietar aflat la prea mare depărtare pentru a putea fi o pacoste zilnică avea toate ingredientele unei comedii reușite; îl și vedeam pe Mr. Murphy și echipa sa întinzându-se cu lucrul până în octombrie, eventual aducându-și și toată familia din Donegal pentru a-și petrece vacanța în august și, în general, distrându-se de minune. I-am spus totuși că era mai bine să folosească lucrători din partea locului și să găsească un arhitect pentru a-i angaja.

— N-am nevoie de arhitect, replică el, știu exact ce vreau. Într-adevăr, știa. De ce să-i dau o grămadă de bani pentru câteva schițe?

N-avea rost să-l ajut. El știa cel mai bine. L-am întrebat când se întoarce în Anglia.

— Diseară, spuse el.

Apoi îmi înșiră acțiunile notate în agenda sa încărcată pentru următoarea perioadă: o întâlnire de afaceri luni, trei zile la New York, o licitație la Milton Keynes. Își încheie prelegerea acuzând

acea oboseală simulată a omului de afaceri ocupat, eu primind cu multă bucurie intenția de a pune capăt conversației.

— Oricum, spuse el, ținem legătura. N-am să mă ocup de casă o săptămână sau două, dar am să vă dau de știre de îndată ce reiau problema.

Eu și soția mea ne-am așezat lângă piscină și ne-am întrebat amândoi, nu pentru prima oară, de ce ne era atât de greu să scăpăm de oameni prost crescuți și cu obrazul gros. Eram siguri că mulți o să vrea să vină în cursul verii, să stea la noi pe mâncare și băutură, să facă baie în piscină și pe deasupra să mai aibă și pretenția de a-i conduce cu mașina la aeroport. Nu ne consideram nesociabili sau retrași, dar scurta noastră experiență cu dinamicul și băgăciosul Tony fusese îndeajuns pentru a ne reaminti că în următoarele luni vom avea nevoie de mai multă hotărâre și abilitate ca să ne descurcăm. În plus, ne trebuia un robot care să răspundă la telefon.

Și Massot era, în mod evident, neliniștit de apropierea verii. L-am văzut câteva zile mai târziu în pădure, ocupat sa aducă unele completări la pancartele sale menite să-l apere de turiștii care vin cu corturile. Sub cele deja bătute în cuie cu inscripția PRIVÉ! a adăugat o altă serie de mesaje neprimitoare, scurte, dar cu un conținut înfricoșător: *Attention! Vipères!* Era cel mai bun mod de a-i ține la distanță pe excursioniști – nu era nevoie să vii cu o dovadă vizibilă, ca în cazul altor mijloace de descurajare, cum ar fi câinii de pază, gardurile electrificate și patrulele înarmate cu puști-mitralieră. Chiar și cel mai hotărât turist se va gândi de două ori înainte de a se vârî într-un sac de dormit, căci se putea prea bine ca în partea de la picioare să fie încolăcită una dintre periculoasele rezidente locale. L-am întrebat pe Massot dacă exista cu adevărat vipere în Lubéron. Dădu disprețuitor din cap la această nouă dovadă de ignoranță din partea străinilor.

— *Eh oui,* exclamă el, nu prea mari – arătă cu mâinile aproximativ treizeci de centimetri –, dar dacă te mușcă, trebuie să ajungi la doctor în trei sferturi de oră, altfel… Își luă o mutră sinistră, cu capul atârnând într-o parte și cu limba bălăngănindu-i-se în colțul gurii. Se spune, adaugă el, că atunci când o viperă mușcă un bărbat, acesta moare. Dar când o viperă mușcă o femeie – se aplecă spre mine ridicându-și sprâncenele –, moare vipera. Izbucni în râs, amuzat, și-mi oferi o țigară groasă, gălbuie. Să nu plecați niciodată la drum fără a fi încălțat cu niște ghete solide.

Vipera de Lubéron, potrivit atotștiutorului Massot, evită oamenii în mod normal și atacă numai când este provocată. Dacă se întâmpla acest lucru, sfatul lui Massot este să alergi în zigzag și, preferabil, la deal, deoarece vipera înfuriată poate sprinta – dar în salturi mici, la nivelul solului cu viteza unui alergător. M-am uitat speriat în jur. Massot râse.

— Bineînțeles, puteți recurge și la trucul țăranului: o prindeți de ceafă și o strângeți până ce i se deschide gura larg. Scuipați cu putere în gura și *plok!* – a murit. Îmi făcu o demonstrație – scuipatul nimerind pe capul unuia dintre câini. Dar, cel mai bine, spuse Massot, este să luați o femeie cu dumneavoastră. Femeile nu pot alerga la fel de repede ca bărbații, așa că vipera le va prinde pe ele mai întâi.

Se duse acasă să-și ia micul dejun. Mi-am ales drumul prin pădure cu mare grijă și între timp mi-am exersat scuipatul.

Mai erau două-trei zile până la Paști, și cireșii noștri – vreo treizeci la număr – au înflorit toți o dată. De pe șosea, casa noastră se vedea de parcă plutea pe o mare cu valuri roz-albe. Șoferii se opreau să facă poze sau înaintau precauți pe alee până ce lătratul câinilor îi făcea să se întoarcă. Un grup cu mai mult spirit de aventură decât alții trase

mașina la marginea trotuarului. Automobilul avea număr de Elveția. M-am dus să văd ce vor.

— Facem un picnic aici, spuse șoferul.

— Îmi pare rău, este o casă particulară.

— Nu, nu, replică el fluturându-mi o hartă în fața ochilor, aici este Lubéronul.

— Nu, nu, i-am întors-o eu, acolo este Lubéronul, și i-am arătat munții.

— Dar nu pot să urc cu mașina *acolo.*

În cele din urmă plecă pufăind cu dispreț elvețian și lăsând urme adânci de roți în iarba pe care noi încercam să o transformăm într-o pajiște. Începuse sezonul turistic.

În Duminica Paștelui, mica parcare din sat era plină de mașini și niciuna nu era din partea locului. Vizitatorii explorau străzile înguste uitându-se curioși în casele oamenilor și pozându-se în fața bisericii. Tânărul care își petrecea toată ziua stând în prag lângă *épicerie* cerea de la toți trecătorii zece franci pentru a da un telefon și banii strânși îi cheltuia la cafenea.

Café du Progrès reușise, printr-un efort susținut, să nu aibă un aspect pitoresc. Este pur și simplu un coșmar pentru ochiul unui decorator – mese și scaune care se clatină și nu se potrivesc deloc unele cu altele, un tapet mohorât, un spălător care stropește și gâlgâie din când în când cu zgomot, aflat lângă un aparat de înghețată stricat. Proprietarul este morocănos, iar câinii săi îngrozitor de insipizi. Totuși, de pe terasa închisă cu geamuri se deschide o panoramă frumoasă. E plăcut să bei aici o bere și să privești jocul de lumini de pe dealurile și din satele care se întind înspre Alpii de Jos. Un anunț scris de mână te avertizează să nu arunci mucuri de țigară pe fereastră, aceasta ca urmare a plângerilor clientelei de la restaurantul în aer liber de dedesubt. Dacă respecți această regulă, nu te deranjează nimeni. Clienții obișnuiți stau la bar; *la terrasse* este pentru turiști. În Duminica Paștelui, se umpluse de lume.

Puteai să vezi olandezi, emanând un aer de sănătate, cu rucsacuri grele și cu bocanci de munte în picioare; germani îmbrăcați la costum, cu bijuterii grele, și înarmați cu aparate de fotografiat Laika; parizieni disprețuitori și eleganți, ștergându-și mereu ochelarii de teama microbilor; un englez în sandale și cu o cămașă în dungi deschisă la gât, socotindu-și banii de vacanță cu un calculator de buzunar, în timp ce soția scria vederi vecinilor din Surrey. Câinii adulmecau pe sub mese căutând cubulețe de zahăr și făcându-i pe parizienii exagerați în privința igienei să se dea la o parte speriați. Un cântec interpretat de Yves Montand la radio se străduia să acopere, fără succes, zgomotele produse de instalațiile sanitare. Paharele goale din care se băuse *pastis* erau trântite pe tejghea. Localnicii începeau sa părăsească localul. Se duceau acasă să ia masa de prânz.

În fața cafenelei, trei mașini se pomeniseră bot în bot și mârâiau una la alta. Dacă una dintre ele s-ar fi retras zece metri, ar fi putut să treacă toate trei, dar șoferul francez consideră o înfrângere morală să cedeze, tot așa cum simte că are obligația morală să parcheze acolo unde poate să producă cele mai mari inconveniente sau să depășească la curbe lipsite de vizibilitate. Se spune că italienii conduc periculos, dar, dacă s-ar pune problema unei adevărate curse a morții, aș paria pe un francez care conduce nebunește pe N 100, flămând și în întârziere, fără să-i pese de cei care-i vin din față.

Pe drumul de întoarcere am ratat primul accident al sezonului. Un Peugeot vechi, de culoare albă, intrase cu spatele într-un stâlp de telegraf cu atâta forță, încât l-a rupt în două. Altă mașină nu se vedea, iar drumul era uscat și neted. Era greu să-ți dai seama cum s-a putut întâmpla ca spatele unei mașini și un stâlp de lemn să se ciocnească atât de puternic. În mijlocul drumului

stătea un tânăr scărpinându-se în cap. Când am oprit lângă el, a rânjit.

L-am întrebat dacă e rănit.

— N-am nimic, spuse el, dar cred că mașina e caput.

M-am uitat la stâlpul de telegraf care stătea aplecat deasupra mașinii. Îl ținea să nu cadă cablul de telefon îndoit. Și acesta era kaput.

— Trebuie să ne grăbim, zise tânărul. Să nu știe nimeni. Își duse un deget la buze. Mă puteți repezi până acasă? Nu e departe. Am nevoie de tractor.

S-a urcat în mașina mea și mi-am dat seama imediat care a fost cauza accidentului; mirosea de parcă ar fi fost cufundat în „Ricard”. Îmi spuse că mașina trebuie luată de acolo repede și în mare secret. Dacă află cei de la Oficiul Poștal că a dărâmat un stâlp de telegraf, îl vor pune să plătească daune.

— Să nu știe nimeni, repetă el, și sughiță de mai multe ori ca pentru a-și întări spusele.

L-am lăsat unde mă rugase, iar eu m-am dus acasă. După o jumătate de oră m-am întors la locul accidentului și mașina era tot acolo. În jurul ei se strânsese un grup de țărani care vorbeau răstit. Mai erau alte două mașini și un tractor care bloca drumul. În timp ce priveam, se apropie o altă mașină. Șoferul începu să claxoneze ca să se dea tractorul la o parte. Omul de pe tractor îi arătă epava și dădu din umeri. Claxonul se porni din nou, de data asta prelung, răsunând în munți. Se auzea probabil până la Ménerbes, la doi kilometri distanță.

Toată zarva a mai durat o jumătate de oră. În cele din urmă, Peugeot-ul fu scos din șanț și convoiul secret dispăru în direcția garajului din sat, lăsând stâlpul de telegraf să trosnească sinistru în bătaia vântului. Cei de la poștă au venit să-l înlocuiască săptămâna următoare. În jurul lor s-a strâns imediat un grup de țărani. L-au întrebat pe

unul dintre ei ce s-a întâmplat. Acesta dădu din umeri inocent.

— Cine știe? spuse acesta. Poate l-au ros cariile.

Prietenul nostru parizian își examină paharul gol cu uimire, ca și cum lichidul se evapora pe ascuns, profitând de neatenția lui. I l-am umplut din nou. Se lăsă pe speteaza scaunului, cu fața la soare.

— La Paris încă ne mai încălzim apartamentul, spuse el, și sorbi vinul rece, dulceag, din Beaumes de Venise. Și apoi plouă de săptămâni întregi. Îmi dau seama de ce vă place aici. Mie însă nu mi-ar prii.

Părea să-i priască încălzindu-se la soare după un prânz bun, dar nu l-am contrazis.

— Nu ți-ar plăcea deloc. Ai face probabil cancer la piele din pricina soarelui și ciroză de prea mult băut. Și chiar dacă te-ai simți bine, ai duce dorul teatrelor. La urma urmelor, ce ai face toată ziua?

Mă privi chiorâș, cu niște ochi somnoroși, după care își puse ochelarii de soare.

— Tocmai.

Discuția asta devenise o litanie obișnuită.

— Nu vă e dor de prieteni?

— Nu. Vin să ne vadă aici.

— Nu vă lipsește televiziunea engleză?

— Nu.

— Trebuie să fie *ceva* din Anglia care vă lipsește.

— Marmelada.

Apoi venea adevărata întrebare, pusă jumătate în glumă, jumătate serios: „Ce *faceți* voi toată ziua?” Prietenul nostru din Paris a formulat-o altfel:

— Nu vă plictisiți?

Nu. N-avem timp să ne plictisim. Am descoperit că fiecare ciudățenie a vieții rurale franceze este amuzantă și interesantă. Ne bucurăm de toate schimbările pe care le facem la casă, astfel încât să se potrivească stilului nostru de viață. Trebuie să

facem un plan al grădinii și să o plantam, vrem să construim un teren pentru *boules,* se impune să învățam limba, să vizităm sate, podgorii și piețe – zilele trec foarte repede și fără alte distracții, și oricum avem și de acestea din plin. Chiar săptămână trecută au intervenit tot felul de situații.

Încă de luni ne-am pomenit cu vizita lui Marcel le Parcel, poștașul nostru. Era iritat și se vedea clar că îmi întinde mâna în silă. Voia să știe unde am ascuns cutia poștală. Trebuia să-și facă rondul, era aproape amiază; cum credeam eu că poate să-mi lase scrisorile dacă e pus în situația să se joace de-a v-ați ascunselea cu cutia poștală? Numai că noi nu o ascunseserăm. Din câte știam, era la capătul aleii, bine prinsă de un stâlp de oțel.

— *Non,* spuse poștașul, a fost luată de acolo.

N-am avut încotro și ne-am dus împreună să vedem ce s-a întâmplat. Am căutat zadarnic prin tufișuri, timp de vreo cinci minute, în ideea că poate a fost data jos de vânt. Nu era niciun semn care să ateste ca a fost vreodată o cutie acolo, în afară de o mică gaură în pământ.

— *Voilà,* zise el, e așa cum v-am spus.

Îmi venea greu să cred că ar putea cineva să fure o cutie poștală, dar știa el mai bine.

— Este normal, adăugă el, oamenii de pe aici sunt *mal finis.*

L-am întrebat ce înseamnă.

— Nebuni.

Ne-am întors în casă pentru a-i reda buna dispoziție cu un pahar de vin. Am discutat despre instalarea unei cutii poștale noi pe care el ar fi încântat să mi-o vândă. De asemenea, am căzut de acord să o amplasăm în locul unei foste fântâni, păstrând distanța regulamentară de 70 de centimetri de la sol, astfel încât el să poată introduce scrisorile în ea fără a coborî din furgonetă. Bineînțeles, a trebuit să studiem fântâna și să facem unele măsurători. Până am terminat, s-

a făcut ora prânzului. Problemele de serviciu urma să le reluăm la ora două.

După vreo două zile, m-a scos din casă claxonul unei mașini. Am găsit câinii dând târcoale unui Mercedes alb, nou. Conducătorului auto nu-i prea venea să renunțe la adăpostul pe care i-l oferea mașina, dar risca totuși deschizând pe jumătate geamul. M-am uitat înăuntru și am văzut un bărbat și o femeie cam tuciurii, care îmi zâmbeau iritați. M-au felicitat pentru ferocitatea câinilor și au cerut permisiunea să coboare din mașină. Erau îmbrăcați de oraș, el cu un costum elegant, soția cu pălărie, pelerină și pantofi de lac. Amândoi erau mici de statură.

Ce noroc să mă găsească acasă, spuseră ei, și ce casă frumoasă. Locuiam de mult aici? Nu? Atunci aveam cu siguranță nevoie de niște covoare orientale veritabile. Eram norocos, pentru că tocmai se întorceau de la o mare expoziție de covoare de la Avignon și, din fericire, câteva rămăseseră nevândute. Înainte de a le duce la Paris – unde oamenii cu gust se vor bate să le cumpere – se hotărâseră să dea o raită prin țară și destinul îi adusese la mine. Pentru a marca fericitul prilej, îmi dădeau voie să-mi aleg ce vreau eu din comorile lor la niște prețuri pe care ei le prezentau ca fiind foarte interesante.

În timp ce bărbatul pus la patru ace îmi dădea aceste vești bune, soția descărca din mașină covoare și le aranja artistic pe alee, comentând cu glas tare calitățile fiecăruia: „O, ce frumusețe!”, sau „Uitați-vă la culori în soare”, sau, „Ah, o să-mi pară rău să mă despart de acesta”. Apoi veni lângă noi. Pantofii de lac luceau în soare. Se uitau amândoi la mine plini de speranță.

Vânzătorul de covoare nu are o reputație bună în Provence. Dacă spui despre cineva că este *marchand de tapis,* asta înseamnă că în cel mai bun caz îl consideri șmecher și în cel mai rău caz un hoț abil, în stare să-i fure bunicii corsetul de pe

ea. Mi se spusese, de asemenea, că vânzătorii de covoare itineranți veneau de multe ori în recunoaștere, pregătind terenul pentru tâlharii cu care erau în cârdășie. Unde mai pui că exista întotdeauna posibilitatea ca unele covoare să fie false sau furate.

Covoarele acestea însă nu păreau false. Mi-a plăcut foarte mult o carpetă și am făcut greșeala să le-o spun. În clipa aceea, Madame se uită la bărbatul ei cu o uluire bine mimată:

— Extraordinar, strigă ea. Ce ochi are domnul. Este fără îndoială și favoritul nostru. Dar de ce să nu luați și un covor mai mare?

Din păcate, le-am spus eu, nu aveam bani, dar acest lucru a fost înlăturat ca un inconvenient temporar și de mică importanță. Puteam să plătesc și mai târziu, cu o reducere substanțială dacă achitam în numerar. M-am uitat din nou la carpetă. Unul dintre câini stătea lungit pe ea sforăind încet. Madame șopti încântată:

— Vedeți, domnule? Toutou a și ales-o pentru dumneavoastră.

Am cedat. După trei minute de tocmeală stângace din partea mea, prețul inițial a fost redus cu cincizeci la sută. Am intrat în casă să-mi iau carnetul de cecuri. M-au urmărit cu atenție în timp ce-l completam spunându-mi să las numele adresantului în alb. Cu promisiunea că se vor întoarce în anul următor, ocoliră încet cu mașina noua noastră carpetă și câinele care dormea pe ea. Madame ne zâmbi salutând cu un gest maiestuos din mijlocul covoarelor în care-și făcuse culcuș. Vizita lor mi-a irosit toată dimineața.

Ultima pățanie care a încheiat săptămână ne-a lăsat un gust amar. Un camion care venise să aducă pietriș a dat cu spatele ca să ajungă la locul ales de șofer pentru a-l descărca. În timp ce-l priveam făcând manevra respectivă, roțile din spate se scufundară la un moment dat în pământ. Se auzi un pârâit și camionul se înclină în partea dinapoi. Un

miros pătrunzător și inconfundabil se răspândi în aer. Șoferul se dădu jos să vadă defecțiunea și rosti, cu o exactitate de care nu era conștient, cel mai potrivit cuvânt pentru o asemenea împrejurare.

— *Merde!*

Parcase în fosa septica.

— După cum vezi, i-am spus prietenului parizian, într-un fel sau altul, n-avem niciun moment de plictiseală.

Nu mi-a dat nicio replică. M-am apropiat de el și i-am scos ochelarii de soare. Lumina puternică l-a trezit.

— Ce-ai spus?

MAI

Le premier Mai a început bine, cu un minunat răsărit de soare. Întrucât era sărbătoare națională, ne-am gândit să o celebrăm într-o manieră autentic franțuzească, prezentându-ne omagiile sportului de vară. Prin urmare, ne-am luat bicicletele și am pornit la drum.

Bicicliștii mai serioși și mai tenace se antrenaseră săptămâni de zile, echipați contra vântului de primăvară cu tricouri negre groase și cu apărători de față. Dar acum vremea era suficient de caldă pentru amatori fragili ca noi, așa încât ne-am pus pantaloni scurți și maiouri. Cumpăraserăm două biciclete ușoare și cu cauciucuri bine umflate de la un domn din Cavaillon, cu numele Edouard Cunty – „Vélos de Qualité!" – și eram nerăbdători să ne alăturam grupurilor multicolore, aparținând diverselor cluburi locale, în timp ce alunecau cu grație, aparent fără niciun efort, pe drumurile de țară. Am presupus că picioarele noastre, după ce toată iarna merseserăm mult pe jos, vor fi într-o condiție destul de bună pentru o plimbare de zece mile până la Bonnieux și de acolo la Lacoste – o oră de pedalare lejeră, deloc obositoare.

La început a fost ușor, chiar dacă nu ne-am acomodat cu șeile tari și înguste. Atunci ne-am dat seama de ce unii bicicliști își pun la spate, în șort, o bucată de friptură de vacă. În felul acesta își protejează noada de zdruncinăturile drumului. Oricum, primele două-trei mile n-am avut altceva de făcut decât să rulăm liniștiți și să ne bucurăm de peisaj. Cireșii dădeau în pârg, spalierele din vii erau năpădite de frunze verzi lucioase, munții erau acoperiți cu o vegetație luxuriantă. Roțile scârțâiau ușor și din când în când simțeam miros de rozmarin, levănțică și cimbru sălbatic. Pedalatul este mai înviorător decât mersul pe jos, mai silențios și mai sănătos decât condusul mașinii, nu

foarte solicitant și, în general, extrem de plăcut. De ce nu am mai făcut-o până atunci? De ce nu o făceam în fiecare zi?

Euforia a durat până a început urcușul spre Bonnieux. Brusc mi s-a părut că bicicleta a devenit mai grea. Mă dureau mușchii coapselor și ai spatelui. Am uitat de frumusețile naturii și regretam că nu mi-am pus o bucată de friptură în șort. Până să ajungem în sat, îmi făcea rău și când respiram.

Patroana cafenelei Clerici, o femeie corpolentă, stătea la intrare cu mâinile în șold. Văzând cele două siluete roșii la față, aplecate deasupra ghidonului și abia trăgându-și sufletul, exclamă:

— *Mon Dieu!* Turul Franței a început mai devreme anul ăsta.

Am intrat în local și am stat pe niște scaune confortabile, proiectate pentru șezuturi umane, după care am băut câte o bere. Lacoste ni se părea acum foarte departe.

Ruinele castelului care a aparținut marchizului de Sade se află în vârful unui deal. Drumul până acolo e lung și abrupt, de-a dreptul chinuitor. Eram la jumătatea lui, epuizați, când am auzit un vâjâit de roți – ne depășise un alt biciclist, un bărbat vânjos, ars de soare, la vreo șaizeci și cinci de ani.

— *Bonjour,* salută vesel, *bon vélo,* și continuă să urce dispărând foarte repede din raza noastră vizuală, în timp ce noi abia ne târam, sleiți de puteri. Ne ardeau coapsele și regretam că am băut berea.

Bătrânul făcu drumul înapoi, întoarse și începu să meargă în rând cu noi.

— *Courage,* spuse el, fără să gâfâie, *c'est pas loin. Allez!*

Ne însoți pe drumul spre Lacoste pedalând viguros cu picioarele sale subțiri și bătrâne. Nu se temea că putea să cadă și să se lovească.

Ne-am prăbușit pe terasa altei cafenele, situată deasupra văii. Cel puțin până acasă aveam să

coborâm aproape tot drumul, așa că am renunțat la ideea de a chema o ambulanță. Bătrânul comandă un lichior de mentă *frappé* și ne spuse că deja parcursese treizeci de kilometri și urma să mai facă douăzeci până la prânz. L-am felicitat pentru forma sa fizică excelentă.

— Nu mai e ce-a fost, replică el. După ce am împlinit șaizeci de ani, am renunțat să mai urc Muntele Ventoux. Acum fac numai aceste mici *promenades.*

A dispărut și cea mai mică urmă de satisfacție pe care ne-a dat-o urcatul dealului.

Drumul la întoarcere a fost mai ușor, dar când am ajuns acasă eram uzi leoarcă de transpirație și ne dureau toate. Am coborât de pe biciclete și am constatat că aveam picioarele complet înțepenite. Primul gând a fost să facem o baie în piscină, așa că ne-am îndreptat într-acolo, dezbrăcându-ne din mers. După ce am intrat în apă, ne-am simțit ca în rai. Stând apoi la soare, cu un pahar de vin în față, am decis ca mersul pe bicicletă să devină în timpul verii o parte componentă a vieții noastre.

Zi de zi, pe câmpiile din jurul casei, puteai să vezi o mulțime de oameni care se mișcau încet, metodic, smulgând buruienile din vii, stropind cireșii sau săpând pământul nisipos. Nimeni nu se grăbea. La prânz, toată lumea înceta lucrul și se așeza la umbra câte unui copac pentru a mânca. Două ore nu se auzeau decât frânturi de conversație care se propagau la sute de metri în văzduhul liniștit.

Faustin își petrecea mai tot timpul pe lotul nostru de pământ. Venea la ora șapte dimineața cu câinele și cu tractorul și de obicei își organiza în așa fel munca încât, atunci când o termina, să fie lângă casă – suficient de aproape ca să audă clinchetul sticlelor și al paharelor. Rația sa obișnuită era un pahar de băutură care să-i spele praful de pe gâtlej și să-l facă sociabil. Dacă se

întindea la două pahare, asta însemna că are în vedere o afacere – un nou pas înainte în cooperarea agricolă la care meditase în orele petrecute în mijlocul viței-de-vie. Nu aborda niciodată subiectul direct, ci făcea o introducere, tatonând terenul cu precauție.

— Vă plac iepurii?

Îl cunoșteam destul de bine ca să înțeleg că nu se referea la drăgălășeniile iepurelui ca animal favorit pe lângă casă. Îmi confirmă supoziția bătându-se cu palma peste burtă și mormăind ceva pe un ton reverențios despre *civets* și *pâtés.* Problema, spunea el, este că iepurii mănâncă enorm, kilograme după kilograme. Am dat din cap afirmativ, dar nu realizam ce legătură este între interesele noastre și cele ale iepurilor înfometați.

Faustin se ridică în picioare și mă chemă la ușa dinspre curte. Arătă cu degetul două pajiști în formă de terase.

— Lucernă, spuse el. Iepurii sunt morți după ea. Puteți obține trei recolte de pe aceste pajiști până la toamnă.

Cunoștințele mele despre viața plantelor din partea locului erau precare. Crezusem că pajiștile acelea erau acoperite cu un fel de buruieni care cresc numai în Provence și intenționam să le smulg. Noroc că n-am făcut-o; iepurii lui Faustin nu m-ar fi iertat niciodată. A fost un triumf neașteptat al grădinăritului din pricina neglijenței. În eventualitatea că nu înțelesesem despre ce este vorba, Faustin își agită paharul înspre cele două pajiști și spuse din nou:

— Iepurilor le place lucerna.

I-am spus că poate să ia cât vrea și atunci trecu direct la subiect.

— *Bon.* Dacă sunteți sigur că n-o să aveți nevoie de ea.

Misiunea fiind încheiată, se îndreptă spre tractor.

Faustin are o fire înceată, dar, când e vorba de recunoștință este foarte iute. În seara următoare a venit cu un buchet uriaș de sparanghel, legat frumos cu o fundă în trei culori: roșu, alb, albastru. În spatele lui era Henriette, care căra o cazma, un ghem de sfoară și un borcan cu levănțică tânără. Ar fi trebuit plantate mai de mult, ne spuse ea, dar vărul ei abia acum le-a adus din Alpii de Jos, așa că nu mai e nicio clipă de pierdut.

Nu și-au împărțit munca în mod corect, după părerea noastră. Faustin avea sarcina să țină sfoara întinsă și să bea *pastis;* Henriette făcea gropile la distanțe mici unele de altele. Ofertele noastre de a da o mână de ajutor au fost refuzate.

— E obișnuită să facă asta, spuse Faustin cu mândrie, în timp ce Henriette săpa, măsura și planta în lumina amurgului.

— Opt ore de asemenea muncă și dormi ca un bebeluș, adăugă ea râzând.

Într-o jumătate de oră toată treaba era terminată – o brazdă plantată cu cincizeci de răsaduri care în șase luni vor avea mărimea unui arici, iar în doi ani vor ajunge până la genunchi. Aranjate cu o simetrie meticuloasă, ele vor marca hotarul pajiștii care produce lucernă pentru iepuri.

Am renunțat la ceea ce era programat pentru cină și am pregătit sparanghelul. Era prea mult pentru o singură masă. Nici nu puteam cuprinde buchetul cu mâinile. Funda tricoloră patriotică avea imprimate pe ea numele și adresa lui Faustin. Ne-a spus că în Franța era obiceiul ca producătorul să fie identificat în felul acesta. Am sperat că într-o zi, când va crește și sparanghelul nostru, să avem propria fundă.

Lăstarii erau de grosimea degetului mare, delicat colorați și cu un model la vârfuri. I-am făcut sote și i-am mâncat calzi. Pâinea o aveam de la vechea *boulangerie* din Lumières. Fusese coaptă în după-amiaza respectivă. Vinul roșu provenea

din podgoriile din vale. Am sprijinit industria locală cu fiecare înghițitură.

Prin ușa deschisă auzeam orăcăitul broaștei care se oploșise la noi și trilurile prelungite și armonioase ale unei privighetori. Am mai băut un pahar de vin afară și am privit, la lumina lunii, noua noastră brazdă cultivată cu levănțică. Câinii scormoneau după șoareci în pajiștea cu lucernă. Iepurii vor mânca bine la vară, iar Faustin promisese că la iarnă ei vor avea un gust cu atât mai bun. Ne-am dat seama că eram pe cale de a deveni la fel de obsedați de mâncare ca francezii. Ne-am întors în casă pentru a încheia cina, potrivit obiceiului de aici, cu brânză de capră.

Bernard *le pisciniste* ne-a adus un cadou, pe care îl asambla cu mult entuziasm. Era un fotoliu plutitor pentru piscină, cu un compartiment pentru băuturi. Provenea tocmai din Miami, Florida, care, după părerea lui Bernard, era capitala accesoriilor pentru piscină.

— Francezii nu înțeleg asemenea lucruri, spuse el cu dispreț. Avem companii care produc perne pneumatice, dar cum poți să bei pe o pernă plutitoare? Strânse mai bine ultima mufă de aer și se dădu puțin înapoi pentru a admira fotoliul în toată splendoarea pe care i-o conferea faptul că era făcut în Miami – o combinație spectaculoasă de material spongios, polistiren și aluminiu. Așa. Paharul intră aici, pe brațul fotoliului. Puteți sta foarte confortabil. *C'est une merveille.* Dădu drumul fotoliului pe apă cu grijă, să nu-și ude cămașa roz și pantalonii albi. Noaptea trebuie să-l duceți în casă. Acuși o să vină țiganii la culesul cireșilor, și ăștia fură tot ce văd.

Ne-am amintit că intenționam să facem o asigurare pentru casă, dar acum, când toți pereții erau plini de găuri, nu ne puteam închipui că ar exista o companie care să-și asume riscurile. Bernard își scoase ochelarii de soare îngrozit.

Cum, nu știam? Cu excepția Parisului, cea mai mare rată a spargerilor era în Vaucluse. Se uită la mine ca la un nebun irecuperabil.

— Trebuie să luați imediat măsuri de protecție. Vă trimit azi după-amiază un om. Fiți *en garde* până vine el.

Mă gândeam că poate exagerează puțin, dar Bernard părea convins că de jur-împrejur bântuiau bande de hoți care așteaptă momentul când ne ducem la măcelărie pentru a năvăli în casă și a o goli de tot ce e în ea. Îmi spuse că numai cu o săptămână în urmă îi furaseră toate cele patru roți de la mașină, care era parcată în fața casei. Oamenii ăștia sunt niște ticăloși.

Un alt motiv, în afară de lene, pentru care neglijasem problema asigurării este faptul că și eu și soția mea detestăm societățile de asigurări. Ne exasperează cuvintele ambigue strecurate în text, caracterul evaziv al acestuia, circumstanțele atenuante, clauzele stipulate, culese cu caractere minuscule, greu de citit. Dar Bernard avea dreptate. Era o prostie să te încrezi în noroc. Ne-am resemnat că o să ne petrecem după-amiaza cu un bătrânel cărunt, îmbrăcat la costum, care o să ne spună să ne punem lacăt și la frigider.

Era pe înserate când am văzut o mașină trăgând în fața casei într-un nor de praf. Neîndoielnic că șoferul greșise adresa. Era tânăr, brunet, elegant în costumul său de saxofonist care se purta prin anii cincizeci – o jachetă de doc cu umeri largi, având în țesătură fire lucioase, o cămașă verde-deschis, pantaloni largi care se îngustau la glezne, pantofi bleumarin de piele cu talpă groasă de crep, șosete turcoaz.

— Fructus, Thierry. *Agent d'assurance.*

Intră în casă pășind dezinvolt. Aproape că mă așteptam să-l văd pocnind din degete și făcând câteva mișcări de dans pe covor. I-am oferit o bere. Începusem să-mi revin din uluire. Când s-a așezat

pe scaun, am beneficiat de priveliștea șosetelor sale.

— *Une belle mesong,* spuse el, plăcut impresionat de casă.

Avea un accent provensal puternic care contrasta ciudat cu hainele sale și care îmi dădea un sentiment de siguranță. Arbora ținuta unui om de afaceri serios. M-a întrebat dacă locuim în casă tot timpul anului; rata mare a spargerilor din Vaucluse, spunea el, se datora în parte numărului mare de case de vacanță. Când acestea sunt nelocuite zece luni pe an, ei bine… ridică din umeri. Poveștile pe care le auzi în această profesiune te fac să vrei să trăiești într-un seif.

Dar problema aceasta nu ne privea. Noi locuiam permanent în casă. Și, în plus, aveam câini. Era un lucru bun și va fi luat în considerație când va stabili prima de asigurare. Erau răi? Dacă nu, puteau eventual să fie dresați. Știa el pe cineva care putea transforma un pudel într-o armă mortală.

Luă câteva notițe cu un scris mic și îngrijit. După ce a terminat de băut berea, am făcut un tur al casei. Fu mulțumit de obloanele grele de lemn și de ușile vechi și solide, dar se opri cu o exclamație de îngrijorare în fața unei ferestruici de treizeci de centimetri lățime.

— Hoțul modern, profesionist, ne spuse el, lucrează deseori precum homarii din epoca victoriană, trimițând un copil să intre prin locuri inaccesibile pentru mulți.

Întrucât eram în Franța, se stabiliseră dimensiunile oficiale pentru hoți juvenili; aveau toți cel puțin 12 centimetri lățime, astfel că numai deschizăturile mai înguste de atât erau inaccesibile pentru copii. Cum s-a calculat această cifra *monsieur* Fructus nu prea știa, dar ferestruica va trebui zăbrelită pentru a împiedica jafurile din partea unor copii de cinci ani.

Pentru a doua oară în ziua aceea, culegătorii de cireșe itineranți au fost prezentați drept o amenințare pentru securitatea caselor. „E foarte riscant, spunea *monsieur* Fructus, să angajezi spanioli sau italieni care lucrează pentru suma modică de trei franci pe kilogram, azi aici, mâine în altă parte. E greu să te ferești de ei.” I-am promis că am să fiu vigilent, că o să pun gratii la fereastră cât mai repede posibil și am să fac în așa fel încât câinii să fie mai răi. Toate acestea au fost de natură să-l liniștească. Soarele era deja la asfințit. Se urcă în mașină și dădu drumul la casetofon. În timp ce se îndepărta, se auzeau urletele lui Bruce Springsteen.

Culegătorii de cireșe începuseră să exercite o fascinație deosebită asupra noastră. Nutream dorința de a-i vedea în carne și oase pe acești ticăloși cu degete agile; puteau să ne atace în orice zi, cireșele fiind coapte. Le gustasem. Micul dejun îl luam pe o mică terasă însorită, la douăzeci de metri de un pom bătrân încărcat de fructe. În timp ce soția mea făcea cafeaua, eu culegeam cireșe. Erau aproape negre și cu un gust minunat. Simțeam cum ne răcoresc dimineața când le mâncam pe stomacul gol, așa cum obișnuiam.

Culesul organizat avea să înceapă însă în ziua când am auzit un radio cântând undeva între casă și drum. Câinii s-au dus în cercetare, gălăgioși și plini de importanță. I-am urmat și eu imediat. Mă așteptam să dau peste o ceată de străini tuciurii, însoțiți de copii puși pe hoție. Din cauza frunzelor copacilor nu puteau fi văzuți decât de la talie în jos. Tot ce am zărit erau câteva perechi de picioare făcând echilibristică pe scări de lemn triunghiulare. O față bronzată, rotundă ca o lună plină, apărată de o pălărie de paie ponosită, se iți din frunziș.

— *Sont bonnes, les cerises.*

Îmi întinse o pereche de cireșe ținându-le de codițe. Era Faustin. Împreună cu Henriette și alte

câteva rude hotărâseră să culeagă cireșele ei înșiși, deoarece lucrătorii zilieri cereau foarte mult. Unul pretinsese chiar cinci franci pe kilogram. Mie personal nu mi se părea o plată prea generoasă. Imaginați-vă cum ar fi – eu am încercat – să muncești zece ore pe zi, cocoțat incomod pe o scară, torturat de musculițe, și să dormi noaptea chinuit într-un hambar sau pe platforma unei furgonete. Dar Faustin era de neclintit. După părerea lui era pur și simplu hoție pe față. *Mais enfin,* la ce te puteai aștepta de la niște culegători de cireșe? Făcuse socoteala că va obține cam două tone pentru fabrica de prelucrare a fructelor din Apt, beneficiul realizat din vânzare urmând să rămână în familie.

În următoarele zile livezile s-au umplut de culegători de tot felul. Într-o seară, i-am dus pe doi dintre ei cu mașina până la Bonnieux. Erau studenți din Australia, arși de soare și pătați cu zeamă de cireșe. Se vedea că sunt de-a dreptul epuizați. Se plângeau că muncesc prea multe ore, că e foarte obositor și că țăranul francez e zgârcit.

— Măcar ați văzut puțin din Franța, le-am zis eu.

— Franța? spuse unul din ei. Tot ce am văzut a fost interiorul unui cireș plin de fructe.

Erau hotărâți să se întoarcă în Australia fără amintiri frumoase despre timpul petrecut în Provence. Nu le plăceau oamenii de aici. Erau neîncrezători în privința mâncării. Se fereau ca de foc de berea franțuzească. Peisajul era de proporții mici în comparație cu standardele australiene. Nu le venea să creadă că a fost opțiunea mea să locuiesc aici. Am încercat să le explic, dar vorbeam de două țări diferite. I-am lăsat la cafenea, unde aveau să-și petreacă restul serii ducând dorul patriei. Au fost singurii australieni nefericiți pe care i-am întâlnit. Era deprimant să aud păreri proaste despre niște locuri pe care le iubeam atât de mult.

Bernard mi-a schimbat starea de spirit. Mă dusesem la biroul său din Bonnieux cu traducerea unei scrisori pe care o primise de la un client englez. Când mi-a deschis ușa, râdea.

Prietenul său Christian, care era și arhitectul nostru, tocmai primise oferta de a reproiecta un bordel din Cavaillon. Trebuiau îndeplinite, *naturellement,* multe cerințe neobișnuite. Plasarea oglinzilor, de exemplu, era de importanța crucială. Va fi nevoie de anumite accesorii care în dormitoarele cuviincioase nu se găsesc în mod normal. Bideurile vor fi suprasolicitate și vor trebui să funcționeze impecabil. Mi i-am imaginat pe *monsieur* Menicucci și pe *jeune* încercând să repare rubinele și chiuvete în timp ce comis-voiajori veniți din Lille urmăreau pe coridoare tinere îmbrăcate sumar. Mi l-am închipuit pe Ramon tencuitorul, un bărbat căruia îi jucau ochii în cap, lăsat liber printre *les filles de joie.* Ar rămâne acolo pentru tot restul vieții. Era o perspectivă minunată.

Din păcate, spuse Bernard, deși Christian considera oferta o provocare arhitecturală interesantă, intenționa să o refuze. Madama care conducea stabilimentul voia ca lucrările să fie terminate într-un timp extrem de scurt, fără să închidă localul, ceea ce ar fi pus la grea încercare puterea de concentrare a meșterilor. Și apoi nici nu era dispusă să plătească TVA, afirmând că ea nu percepe de la clienți o taxă de vânzare, așa că nu vede de ce ar trebui să le plătească o taxă. Până la urmă avea să angajeze doi zidari renegați care vor face o muncă rapidă și de mântuială, dar în felul acesta se va pierde șansa de a fotografia bordelul din Cavaillon pentru paginile revistei *Architectural Digest.* O zi tristă pentru posteritate.

Am început să ne dăm seama ce înseamnă să ai mai mult sau mai puțin permanent oaspeți în casă. Avangarda sosise de Paști, iar alții erau anunțați

până la sfârșitul lui octombrie. Invitații aproape uitate, făcute în timpul iernii, când ni se părea că mai e mult până la sezonul cald, deveneau acum de actualitate. Rânduri-rânduri de musafiri dormeau la noi, mâncau, beau și făceau băi de soare. Fetele de la spălătorie au presupus, după numărul de cearșafuri, că am deschis o pensiune. Ne-am amintit cu acest prilej avertismentele unora care se stabiliseră mai de mult aici.

Primii vizitatori, după cum avea să reiasă, au urmat probabil un curs despre comportamentul ideal al oaspeților. Au închiriat o mașină, astfel că n-au depins de noi ca să-i plimbăm de colo-colo. În timpul zilei își făceau programul singuri, iar seara luam cina împreună. Au plecat atunci când au spus că pleacă. „Dacă toți sunt ca ei, ne-am zis noi, ne vom petrece vara într-un mod foarte plăcut."

Cea mai mare problemă, după cum aveam să ne dăm seama imediat, consta în faptul că musafirii noștri erau în vacanță, în timp ce noi nu eram. Noi ne sculam la șapte, iar ei stăteau în pat până la zece sau unsprezece. Uneori micul dejun se prelungea într-atât încât abia apucau să facă o baie în piscină și venea ora prânzului. În timp ce făceau plajă, noi munceam.

După-amiaza trăgeau un pui de somn, și seara la cină erau vioi, capabili să poarte o conversație mondenă, în timp ce noi adormeam cu nasul în salată. Soția mea, care este ospitalieră din naștere și care are oroare să vadă oameni subnutriți, petrecea ore întregi în bucătărie. Nu mai spun că ne prindea miezul nopții spălând vase.

Duminicile erau diferite. Toți cei care veneau la noi voiau să meargă duminica la piață, astfel că trebuiau să pornească de acasă devreme. O dată pe săptămână ne sculam la aceeași oră. Cu ochii cârpiți de somn, neobișnuit de tăcuți, moțăiau pe bancheta din spate a mașinii în răstimpul celor douăzeci de minute cât făceam până la cafeneaua

din Isle-sur-la-Sorgue, cu vedere spre râu. Aici ne opream să luăm micul dejun.

Într-una din aceste duminici am parcat lângă pod, după care ne-am trezit prietenii. Se culcaseră la două noaptea și asta după multe insistențe din partea noastră, ei având chef să mai stea. Lumina puternică a soarelui avea efecte devastatoare asupra mahmurelii lor. Se ascundeau în spatele ochelarilor de soare și sorbeau *café creme* din cești mari. Într-un colț întunecat al barului, *un gendarme* bea *pastis* pe furiș. Omul care vindea bilete de loterie promitea tuturor celor care treceau pe lângă masa lui o îmbogățire instantanee. Doi șoferi de camioane, cu bărbi aspre ca glaspapirul, își savurau, după o noapte de drum, micul dejun compus din friptură și *pommes frites* și strigau să li se mai aducă vin. Prin ușa larg deschisă pătrundea mirosul proaspăt al râului. Se puteau vedea rațe care înotau pe apă așteptând să le cadă de pe terasă firimituri de pâine.

Am pornit spre piața principală. Ne strecuram printre grupuri de țigăncușe tuciurii îmbrăcate cu fuste negre strâmte, dintr-o țesătură lucioasă. Vindeau lămâi și funii de usturoi, alungându-se una pe alta pentru a înlătura concurența. De-a lungul străzii erau tarabe pline de lucruri puse la întâmplare – bijuterii de argint lângă felii de cod sărat, butoiașe cu măsline, coșuri de nuiele, scorțișoară, șofran și vanilie, buchete de garofițe, o cutie de carton plină cu cățeluși corciți, maiouri lugubre cu Johnny Hallyday, corsete roz și sutiene de proporții impresionante, pâine de țară și oale de ceramică neagră.

Un senegalez costeliv țopăia prin mulțime, împodobit cu obiecte africane autentice, făcute în Spania, și cu ceasuri digitale. Deodată se auzi un bubuit de tobă. Un bărbat cu o pălărie turtită și însoțit de un câine cu hăinuță roșie își drese glasul și își ajustă sistemul de portavoce, care scoase niște sunete insuportabile. Alt bubuit de tobă.

„Prix choc! Miel din Sisteron! Mezeluri! Drob! Vizitați imediat Boucherie Crassard, Rue Camot. *Prix choc!”* Își reglă din nou porta vocea și consultă niște hârtii prinse cu o clamă. Era serviciul de informații ambulant al orașului, care anunța toate cele, de la felicitări pentru zile de naștere până la programul cinematografelor locale, înștiințările fiind însoțite de efecte muzicale. Mă gândeam să-l prezint lui Tony de la agenția de publicitate. Ar fi putut să facă un schimb de experiență interesant privitor la tehnici promoționale.

Trei algerieni cu fețe negricioase, brăzdate de riduri, stăteau de vorbă în soare. Aveau în mâini ceea ce urma să constituie prânzul lor. Puii vii pe care îi țineau de picioare aveau un aer fatalist, ca și când ar fi știut că orele le erau numărate. Pretutindeni unde ne uitam oamenii mâncau. Negustorii ne ofereau mostre gratis – rulouri de șuncă, felii de pizza calde, cârnați presărați cu verdețuri aromate și condimentați cu boabe de piper verde, cubulețe de nuga pline cu nuci. Pentru cineva care ținea dietă era o viziune de coșmar. Prietenii noștri au început să ne întrebe cum facem cu prânzul.

Mai erau multe ore până la prânz. Trebuia să mai vedem și partea necomestibilă a pieței, *les brocanteurs,* cu colecțiile lor de mici obiecte de uz casnic recuperate din mansardele provensale. Isle-sur-la-Sorgue este de ani de zile un oraș în care se face un comerț intens cu antichități; lângă gară se află un depozit uriaș de mărfuri în care au standuri permanente treizeci sau patruzeci de negustori și unde găsești aproape tot ce vrei în afară de un chilipir. Dar era o dimineață prea însorită pentru a o petrece în atmosfera posomorâtă a unui depozit de mărfuri. Am rămas printre tarabele de afară, instalate sub platani, unde vânzătorii de *haut-bric-a-brac,* cum spun francezii, își expun ofertele pe

mese, pe scaune sau direct pe pământ ori le atârnă de cuie bătute în trunchiurile copacilor.

Ilustrate sepia decolorate și cămăși de pânză vechi stăteau de-a valma cu grămezi de tacâmuri, plăcuțe de email cu reclame la purgative și la diverse pomezi pentru mustăți rebele, vătraie și oale de noapte, broșe Art Deco și scrumiere de cafenele, cărți de poezii cu pagini îngălbenite și inevitabilul scaun Louis Quatorze, în perfectă stare, cu excepția faptului că-i lipsea un picior. Pe măsură ce se apropia amiaza, prețurile scădeau și începea o tocmeală crâncenă. Acesta era momentul pentru atac al soției mele, care atinge aproape standarde profesioniste când e vorba de tocmeală. Dădea târcoale unui mic bust de ipsos al lui Delacroix. Vânzătorul l-a lăsat la șaptezeci și cinci de franci. Soția mea a contraatacat.

— Care este prețul dumneavoastră cel mai bun? îl întrebă ea.

— Cel *mai bun* preț al meu, doamnă, este o sută de franci. Totuși, nu cred că acum pot să-l obțin și apoi se apropie prânzul. Vi-l dau cu cincizeci.

L-am pus pe Delacroix în mașină de unde privea gânditor pe geamul din spate. Ne-am solidarizat cu restul Franței, căci întreaga țară se pregătea pentru plăcerile mesei de prânz.

O trăsătură care ne place și chiar o admirăm la francezi este dorința lor de a mânca bine, chiar dacă localul preferat este departe. Calitatea mâncării este mai importantă decât comoditatea. Nu-i deranjează deloc să meargă cu mașina o oră sau mai mult, salivând tot drumul, dacă știu că-i așteaptă un prânz savuros. Aceasta îi dă posibilitatea unui bucătar talentat să prospere și în locuri care nu au vad. Restaurantul pe care l-am ales era atât de izolat, încât la prima vizită a trebuit să luăm o hartă.

Buoux este atât de mic, încât aproape că nici nu poate fi numit sat. Ascuns printre dealuri, la vreo zece mile de Bonnieux, are o primărie veche, o

cabină telefonică modernă, cincisprezece sau douăzeci de case răspândite ici-colo și Auberge de la Lube, construit pe panta unui deal în fața căruia se deschide o vale largă, frumoasă. Astă-iarnă l-am găsit cu destulă dificultate. La un moment dat, când ne afundam din ce în ce mai mult în sălbăticie, am pus la îndoială corectitudinea hărții. Am fost singurii clienți în seara aceea. Am mâncat în fața unui cămin în care duduia focul, în timp ce vântul bătea cu putere în obloane.

Era un contrast extraordinar între seara aceea friguroasă și o duminică însorită de mai. Când am luat virajul pe drumul care duce la restaurant, am văzut că mica parcare era deja plină. Jumătate din suprafața ei era ocupată de trei cai priponiți de bara de protecție a unui Citroen vechi. Pisica restaurantului stătea tolănită pe acoperișul cald de țiglă contemplând niște puișori de pe pajiștea alăturată. De-a lungul unui șopron deschis erau aranjate mese și scaune. Auzeam cum se umpleau găleți cu gheață în bucătărie.

Maurice, patronul, ne-a adus patru pahare cu șampanie de piersici. Apoi ne-a poftit să vedem ultima sa investiție. Era o trăsură veche, deschisă, cu canapele de piele uzate. Încăpeau în ea șase pasageri. Maurice intenționa să organizeze excursii cu trăsura trasă de cai prin regiunea Lubéronului, cu oprire, *bien sur,* pentru o masă bună pe parcurs. Nu mi se părea o idee bună? O să venim și noi? Bineînțeles că vom veni. Mulțumit de răspunsul nostru, ne zâmbi timid și se întoarse la plitele sale.

Învățase să gătească el însuși, dar nu dorea ca restaurantul său să fie supranumit Bocuse din Buoux. Tot ce dorea era să-i meargă bine treburile, ca să poată rămâne în vale cu caii săi. Succesul localului său se baza pe respectul pentru bani și pentru mâncărurile bune, simple. Nu agrea fanteziile gastronomice pe care el le numea *cuisine snob.*

Exista un singur meniu, de 110 franci. Tânăra care servea în zilele de duminică aduse un platou mare împletit din nuiele și îl puse în mijlocul mesei. Am numărat paisprezece feluri de aperitive – inimi de anghinară, sardele prăjite în aluat, *tabouleh* aromat, cod sărat cu smântână, ciuperci marinate, calmari, *tapenade,* cepe mici în sos de roșii proaspăt, țelină și mazăre extrafină, ridichi și roșioare, scoici. La toate astea se adăugau pateuri, castraveciori, măsline și ardei. Pâinea avea o coajă crocantă. În frapieră era un vin alb, iar o sticlă de Châteauneuf-du-Pape era lăsată să respire la umbră.

Ceilalți clienți erau toți francezi, oameni din satele învecinate, îmbrăcați îngrijit în hainele lor sobre de duminică, și câteva perechi mai fistichii, care nu se încadrau deloc în atmosfera locului cu vestimentația lor modernă, în culori țipătoare. La o masă mare, trei generații ale unei familii își umpluseră farfuriile până la refuz și își urau *bon appétit.* Unul dintre copii, care promitea mult pentru un gurmand de șase anișori, spunea că preferă aceste pateuri care sunt mai bune decât cele mâncate acasă. Apoi ceru să guste din vinul bunicii. Câinele familiei stătea răbdător lângă el, știind, ca toți câinii de altfel, că întotdeauna copiii le aruncă mai multă mâncare decât adulții.

Iată și felul de rezistență – friptură de miel împănată cu usturoi, fasole verde, cartofi prăjiți și *galette* cu ceapă. Ni se turnă în pahare Châteauneuf-du-Pape, un vin negru cu o aromă îmbătătoare, de „calitate superioară”, după cum ne spusese Maurice. Ne-am abandonat planurile pentru o după-amiază activă și am tras la sorți pentru a vedea cine va beneficia primul de fotoliul plutitor al lui Bernard.

Brânza, învelită în foi de viță, era din Banon. Au urmat trei feluri de desert, fiecare cu savoarea lui: șerbet de lămâie, tartă cu ciocolată și *crème anglaise,* puse toate pe o farfurie. Cafea. Un pahar

de *marc* din Gipondas. Un suspin de mulțumire. Unde mai găseai în toată lumea asta, se întrebau prietenii noștri, un loc unde să mănânci atât de bine și să fie atât de agreabil? Poate în Italia. Oricum, existau puține asemenea locuri. Erau obișnuiți cu Londra, cu restaurantele mult prea ornamentate, cu mâncăruri standard și cu prețuri grotești. Ne-au spus că au comandat odată un castron cu paste în Mayfair care a costat mai mult decât întreaga masă pe care am luat-o noi acum. De ce este atât de greu să mănânci bine și ieftin la Londra? Plini de înțelepciune după un prânz bun, am ajuns la concluzia că englezii ies mai rar să ia masa la restaurant decât francezii, și, atunci când o fac, doresc nu numai să mănânce, dar și să fie epatați; vor sticle de vin în coșuri, cești în care să-și spele degetele la masă, liste de bucate de lungimea unei nuvele și note de plată cu care să se poată lăuda.

Maurice veni la masa noastră și ne întrebă dacă ne-a plăcut cum a gătit. Se așeză pe scaun și începu să facă niște socoteli pe o bucată de hârtie. *La douloureuse,* spuse el, întinzându-ne nota. Erau 650 de franci sau cât ar fi plătit două persoane un prânz simandicos în Fulham. Unul dintre prietenii noștri l-a întrebat dacă s-a gândit vreodată să se mute într-un loc mai accesibil, ca Avignon sau chiar Ménerbes. A clătinat din cap.

— E bine aici. Am tot ce vreau.

Se vedea acolo, făcând aceeași muncă, și peste douăzeci și cinci de ani. Sperăm, i-am spus noi, să mai putem și atunci să urcăm panta și să ne bucurăm de bunătățile preparate de el.

Pe drumul de întoarcere am observat că această combinație de mâncare și atmosferă duminicală are un efect liniștitor asupra conducătorului auto francez. A mâncat pe săturate. Este în ziua lui liberă. Șofează relaxat, fără a fi ispitit să riște un viraj prea strâns. Se oprește să ia aer și se odihnește la umbra tufișurilor de pe marginea

drumului. Se contopește cu natura dând din cap cu simpatie spre mașinile care trec pe lângă el. Mâine își va pune din nou mantia de pilot kamikaze, dar astăzi este duminică, ne aflăm în Provence și trebuie să ne bucurăm de viață.

IUNIE

Industria locală de publicitate era în plină înflorire. Orice mașină parcată lângă o piață mai mult de cinci minute devenea ținta agenților ambulanți care alergau de la un parbriz la altul vârând sub ștergătoare anunțuri impresionante. De câte ori ne întorceam la mașină, găseam tot felul de mesaje – atracții nemaivăzute, oportunități care nu trebuie ratate, magazine unde se găsește mâncare ieftină și servicii speciale.

În Cavaillon avea loc un concurs de acordeon, la care te puteai desfăta, între numere, cu *Les Lovely Girls Adorablement Déshabillées (12 Tableaux).* Un supermarket lansa *Opération Porc.* Potrivit reclamei, orice parte imaginabilă a unui porc era vândută la niște prețuri atât de mici, încât nu-ți puteai crede ochilor. Aveau loc întreceri de *boules* și *bals dansants,* curse de biciclete și expoziții de câini. Existau discoteci mobile însoțite de disc-jokey, focuri de artificii și recitaluri de orgă. Mai era madame Florian, clarvăzătoare și alchimistă, care afișa atâta încredere în puterile ei supranaturale, încât îți dădea o garanție de satisfacție la fiecare ședință. Mai erau și fetele aflate tot timpul la datorie – de la Eve, care se prezenta drept o ființă adorabilă, disponibilă oricând pentru întâlniri nebunatice, până la mademoiselle Roz, care ne putea îndeplini toate fanteziile la telefon, un serviciu care, anunța ea cu mândrie, fusese interzis în Marsilia. Într-o bună zi am găsit o notiță disperată, scrisă în grabă, care nu ne cerea bani, ci sânge.

Copia xerox jerpelită ne expunea povestea unui băiețel care aștepta să plece în America pentru o operație foarte complicată și care avea nevoie de transfuzii permanente pentru a-l menține în viață până îl va accepta spitalul. În notiță se spunea: *Venez nombreux et vite.* Acțiunea de donare a

sângelui urma să aibă loc a doua zi dimineața la ora opt la sediul primăriei din satul Gordes.

Când am ajuns la 8.30, sala era deja plină de oameni. De-a lungul pereților erau așezate douăsprezece paturi, toate ocupate. După încălțămintea celor care stăteau lungiți ne-am dat seama că venise o parte bună din populația locală, reprezentând diverse straturi sociale: vânzătorii puteau fi identificați după sandale și espadrile, tinerele doamne după pantofii cu tocuri înalte, țăranii după ghetele de pânză, iar nevestele lor, după papucii de casă. Femeile mai în vârstă își țineau strâns cu o mână sacoșele în care își puseseră cumpărăturile, în timp ce închideau și deschideau pumnul celeilalte mâini pentru a grăbi curgerea sângelui în pungile de plastic. Se purtau discuții aprinse asupra sângelui donat, și anume al cui era mai închis la culoare, mai bogat și mai hrănitor.

Ne-am așezat la rând pentru un test al sângelui. Stăteam în spatele unui bătrân bine legat, cu un nas roșu, îmbrăcat în salopetă și cu o șapcă ponosită pe cap. Se uita amuzat la asistentă, care încerca în zadar să-i înțepe pielea tăbăcită a degetului mare.

— Vrei să aduc un măcelar? întrebă bătrânul.

Asistenta mai încercă o dată opintindu-se.

— *Merde.*

Apăru o picătură mare de sânge, pe care o transferă într-o eprubetă, adăugând un lichid și agitând amestecul cu putere.

— Cum ați venit până aici? îl întrebă pe bătrân.

Acesta se opri din suptul degetului.

— Cu bicicleta, spuse el, tocmai din Les Imberts.

Asistenta pufăi.

— Mă mir că nu ați căzut. Se uită din nou la eprubetă. Analiza arată că sunteți beat.

— Imposibil, replică bătrânul. S-ar putea să fi băut puțin vin roșu la micul dejun, *comme d'habitude,* dar asta n-are nicio importanță. Și

apoi, adăugă el, balansându-și degetul înțepat sub nasul ei, un dram de alcool mărește numărul globulelor roșii.

Asistenta nu a putut fi convinsă. I-a spus să se ducă să mănânce din nou, de data aceasta înlocuind vinul cu cafea, și să revină mai spre prânz. Bătrânul a plecat bombănind. Ținea degetul rănit în față, ca pe un steag de luptă.

Am fost înțepați, s-a constatat că nu eram sub influența alcoolului și ne-am întins pe paturi. Sângele din vene a început să curgă prin sonde în pungile de plastic. Am încleștat și descleștat pumnii fără să crâcnim. În sală domnea buna dispoziție. Oameni care în mod normal trec pe stradă unii pe lângă alții fără să se bage în seamă brusc au devenit prietenoși. Se întâmplă deseori ca străinii să se simtă uniți în fața unei fapte bune. Sau poate că explicația avea vreo legătură cu bărulețul din capătul sălii.

În Anglia, recompensa pentru o pungă de sânge este o ceașcă de ceai și un biscuit. După ce am fost deconectați de la sonde, am fost conduși la o masă lungă unde serveau chelneri voluntari. Ce preferăm? Cafea, ciocolată, cornuri, brioșe, sendvișuri cu șuncă, cârnați cu usturoi, o ulcică de vin roșu sau roze? Mâncați! Beți! Refaceți globulele roșii! Umpleți-vă stomacul! Un tânăr asistent muncea din greu cu un tirbușon, în timp ce doctorul care superviza acțiunea, îmbrăcat într-un halat alb, ne ura la toți *bon appétit.* Dacă ne luam după mormanul de sticle goale care creștea neîncetat în spatele barului, puteam spune că apelul de a dona sânge a fost fără îndoiala un succes atât din punct de vedere clinic, cât și pe plan social.

După câtva timp am primit prin poștă un exemplar din *Le Globule,* revista donatorilor de sânge. În dimineața respectivă fuseseră colectate sute de litri de sânge, dar cealaltă statistică ce m-ar fi interesat – numărul litrilor de băutură consumată

– nu era de găsit nicăieri, un tribut adus discreției medicale.

Prietenul nostru, avocatul din Londra, avea acea sobrietate tipic englezească. Urmărea din cafeneaua Fin de Siècle din Cavaillon ceea ce el numea maimuțărelile francujilor. Fiind zi de târg, era o forfoteală de nedescris. Oamenii se îmbrânceau și mișunau de colo-colo.

— Priviți, spuse englezul, arătând spre o mașină care se oprise în mijlocul străzii și al cărei șofer coborâse ca să îmbrățișeze o cunoștință. Întotdeauna se strâng tare în brațe. Vedeți? Bărbați sărutându-se. E al naibii de nesănătos, după părerea mea.

Pufni cu dispreț în halba de bere. Ideea sa de igienă era ultragiată de un asemenea comportament necuviincios, atât de străin respectabililor anglo-saxoni.

Mi-au trebuit câteva luni până să mă obișnuiesc cu plăcerea provensală pentru atingerea fizică. Fiind educat în Anglia, am căpătat anumite manierisme sociale. Am învățat să păstrez distanța, să dau din cap în loc să strâng mâna, să-mi rezerv rația de săruturi numai rudelor feminine și să-mi limitez manifestările de afecțiune, în public, la câini. La început a fost o experiență neobișnuită pentru mine să fiu îmbrățișat de câte ori mă întâlneam cu o cunoștință provensală, cam așa ca pe aeroport când te percheziționează gărzile de securitate. Acum îmi face plăcere. Mă fascinează subtilitățile ritualului social și limbajul semnelor, care constituie o parte esențială a oricărei întâlniri provensale.

Când se întâlnesc doi bărbați cu mâinile libere, are loc cel puțin o strângere de mână. Dacă persoana cu care te întâlnești are mâinile ocupate, îți oferă un deget să-l strângi. Dacă are mâinile ude sau murdare, îți oferă brațul sau umărul. Dacă ești pe bicicletă sau conduci mașina, nu ești scutit de

obligația de *toucher les cinq sardines.* Uneori poți vedea pe străzile aglomerate contorsionări periculoase când mâini care se caută febril se întind pe bâjbâite prin geamurile mașinilor sau peste ghidoanele bicicletelor. Dar aceste gesturi sunt în cazul unui prim nivel de relații, mai puțin apropiate. Atunci când este vorba de relații mai strânse, se impun manifestări mai exuberante.

Așa cum remarcase prietenul nostru, avocatul, bărbații se sărată între ei. Își strâng umerii, se bat pe spate, își trag câte un pumn în rinichi, se ciupesc de obraji. Când unui provensal îi face într-adevăr plăcere să te întâlnească, este posibil ca de pe urma îmbrățișării lui să te alegi cu niște vânătăi.

Riscul unei vătămări corporale e mai mic în cazul femeilor, dar un amator poate ușor să facă o gafă dacă nu calculează cum trebuie numărul necesar de sărutări. La început sărutăm o dată, ca să mă pomenesc că mi se întinde și celălalt obraz în timp ce eu mă retrăgeam. Mi s-a spus că numai snobii sărută o dată sau cei care suferă de o *froideur* înnăscută. Am observat apoi ceea ce mi s-a părut procedura corectă – triplul sărut, stânga-dreapta-stânga, și am aplicat-o unei prietene pariziene. Din nou am greșit. Mi-a spus că triplul sărut este un obicei provensal vulgar și că două săruturi sunt de-ajuns pentru oamenii civilizați. Data următoare când m-am întâlnit cu soția vecinului meu am sărutat-o de două ori.

— *Non,* spuse ea, *trois fois*.

Am început să fiu atent la mișcările capului. Dacă se oprește după două sărutări, sunt aproape sigur că am procedat corect, dar rămân pe poziție pentru al treilea sărat în cazul în care capul continuă să se miște.

Pentru soția mea situația este diferită, dar la fel de derutantă. Ea fiind cea care primește sărutările, trebuie să estimeze numărul de mișcări ale capului sau dacă în genere trebuie să și-l miște. Într-o dimineață a auzit pe cineva strigând-o din stradă.

Când s-a întors, l-a văzut pe Ramon tencuitorul venind către ea. El s-a oprit și și-a șters mâinile ostentativ pe pantaloni. Soția mea a anticipat o strângere de mâini și i-a întins mâna, Ramon i-a dat-o la o parte și a sărutat-o de trei ori cu multă plăcere. Nu se știe niciodată.

După ce se încheie stadiul inițial, al sărutărilor, poate să înceapă conversația. Se lasă jos coșurile și pachetele cu cumpărături, câinii sunt legați de picioarele meselor din cafenea, bicicletele și uneltele sunt sprijinite de zidul cel mai apropiat.

E nevoie de toate acestea, deoarece, pentru a duce o discuție serioasă, așa cum se cuvine, trebuie ca amândouă mâinile să fie libere. Ele marchează prin gesturi sfârșitul unei fraze care trenează, accentuează unele idei sau pur și simplu dau mai multă expresivitate vorbirii, căci pentru un provensal numai mișcarea buzelor nu este suficientă. Prin urmare, mâinile și ridicatul semnificativ din umeri sunt vitale pentru un schimb de păreri purtat în tihnă. De multe ori poți să-ți dai seama de la distanță despre ce este vorba într-o conversație provensală, fără să auzi cuvintele, numai urmărind expresiile fețelor și mișcările corpurilor și ale mâinilor.

Există un vocabular bine definit al gesturilor, începând cu acea fluturare a mâinii pe care am văzut-o la lucrătorii noștri. Ei o foloseau când nu erau de acord cu termenele sau cu costurile. Dar acest gest este multifuncțional. Poate să descrie starea sănătății, relațiile cu soacra, mersul afacerilor, părerea despre un restaurant sau previziunile despre recolta de pepeni. Când este vorba de un subiect de importanță minoră, gestul e superficial, fiind însoțit de ridicarea disprețuitoare a sprâncenelor. Problemele mai serioase – politica, starea precară a ficatului, posibilitatea ca un ciclist local să participe la Turul Franței – sunt dezbătute mai intens. Partea de sus a corpului se balansează

ușor odată cu mișcarea lentă a mâinilor. Pe fața se citește o mare concentrare.

Instrumentul de avertizare și de susținere a argumentelor este degetul arătător, în trei poziții funcționale. Ridicat în sus, țeapăn și nemișcat, sub nasul partenerului de conversație, îți indică să fii prudent – ai grijă, *attention,* lucrurile stau altfel decât par. Ținut în dreptul feței și agitat rapid dintr-o parte în alta, ca un metronom, sugerează că cealaltă persoană este foarte prost informată și că ceea ce a afirmat este total gresii. Urmează apoi opinia corectă. Degetul nu mai pendulează dintr-o parte în alta, ci se îndreaptă brusc spre interlocutor. Dacă persoana dezinformată este un bărbat, vârful îi atinge pieptul; în cazul unei femei, el se oprește discret la câțiva centimetri de bust.

Pentru a sugera o despărțire bruscă este nevoie de două mâini: stânga, cu degetele întinse, se ridică din dreptul taliei și pocnește palma mâinii drepte care se lasă în jos – o versiune redusă a gestului popular și extrem de vulgar al umflării bicepșilor. (Acesta poate fi văzut cel mai bine vara, când se creează ambuteiaje și șoferii ies nervoși din mașini pentru a avea libertatea de mișcare necesară unui upercut de stânga, oprit brusc de mâna dreaptă care se încleștează pe biceps.)

La sfârșitul conversației se face promisiunea de a ține legătura. Se duce mâna la ureche în chip de telefon, cu cele trei degete din mijloc strânse în palmă și cu degetul mare și cel mic întinse. Urmează strângerea de mână de despărțire. Cei doi își adună pachetele, câinii, bicicletele, dar după ce merg vreo cincizeci de metri în josul străzii repetă întreaga scenă. Nu este de mirare că gimnastica aerobică n-a avut succes în Provence. Oamenii fac suficiente exerciții fizice în timpul unei discuții de zece minute.

Din cauza acestor lucruri amuzante pe care le vedeam în viața de zi cu zi în orașele și satele din împrejurimi, spiritul nostru de explorare și

aventură a slăbit. Având atâtea distracții în imediata apropiere, am neglijat zonele vestite din Provence, sau cel puțin așa ne spuneau prietenii din Londra. Cu aerul atotștiutor și enervant al celor care călătoresc stând mai mult în fotoliu, ne tot atrăgeau atenția cât de bine suntem situați pentru a face excursii la Nâmes, Arles și Avignon, că puteam să vedem păsările flamingo din Camargue și să savurăm *la bouillabaisse* din Marsilia. Păreau surprinși și ușor dezamăgiți când le spuneam că stăm mai mult pe acasă. Nu credeau în scuzele noastre că n-avem timp să mergem nicăieri, că nu simțim nevoia să ne târâm picioarele prin biserici și să vizitam monumente, că nu vrem să fim turiști. A fost însă o excepție de la regula acestei vieți sedentare. Amândoi iubim orașul Aix și suntem fericiți de câte ori reușim să ne ducem acolo.

Drumul șerpuit prin munți este prea îngust pentru camioane și prea greu pentru un șofer care se grăbește. În afară de o fermă cu o turmă prăpădită de capre nu vezi decât pante abrupte, stânci golașe și stejari pitici, peste care se revărsă o lumină de o limpezime extraordinară. Drumul coboară în serpentine printre colinele din partea de sud a Lubéronului și apoi se unește cu ruta pentru Grand Prix-ul de amatori care se desfășoară în fiecare zi pe RN7, Nationale Sept, și care a făcut de-a lungul anilor multe victime printre automobiliști. Nu e plăcut să te gândești la aceasta când aștepți momentul să te poți înscrie în trafic.

În Aix se află cel mai frumos bulevard din Franța. Cours Mirabeau este splendid tot timpul anului, dar mai ales din primăvară până în toamnă, când platanii de pe o parte și alta formează un tunel verde de cinci sute de metri lungime. Lumina difuză a soarelui, cele patru fântâni din zona centrală a bulevardului, proporțiile perfecte care respectă regula lui Da Vinci, potrivit căreia „lățimea străzii trebuie să fie egală cu înălțimea caselor”, amenajarea spațiului, copacii, arhitectura

– toate acestea sunt atât de plăcute încât aproape că nici nu mai observi mașinile.

De-a lungul anilor s-a creat o distincție geografică amuzantă între munca serioasă și activitățile mai frivole. Pe partea umbrită a străzii, cum e firesc, se află băncile, societățile de asigurări, agențiile imobiliare și birourile de avocatură. Pe partea însorită sunt cafenelele.

Mi-au plăcut aproape toate cafenelele în care am fost în Franța, chiar și cele lipsite de pretenții din unele sătucuri, unde muștele sunt mai numeroase decât clienții, dar am o slăbiciune deosebită pentru cafenelele de pe Cours Mirabeau și mai ales pentru Deux Garçons. Generații succesive de proprietari și-au pus banii sub saltea și au rezistat oricăror idei de redecorare. În Franța, asemenea renovări duc de obicei la un amestec de plastic și iluminat complet neinspirat. La Deux Garçons interiorul arată la fel cum trebuie să fi arătat acum cincizeci de ani.

Tavanul este înalt și de culoarea caramelului din cauza milioanelor de țigări care s-au fumat aici. Barul are luciul aramei, mesele și scaunele au căpătat patină de la nenumăratele șezuturi și coate, iar chelnerii poartă șorțuri și se mișcă încet, așa cum fac adevărații chelneri. Încăperea este răcoroasă și slab luminată, astfel că poți să meditezi și să bei în liniște. Dar mai este și o terasă. Aici are loc un veritabil spectacol.

Aix este un oraș universitar. Sunt sigur că există ceva în programa școlară care atrage studenți simpatici. Terasa de la Deux Garçons este întotdeauna ocupată de ei, iar teoria mea este că ei vin aici mai mult în scopuri educative decât ca să se recreeze. Ei urmează aici un curs de bune maniere la cafenea, după o programă formată din patru părți.

Partea întâi: sosirea

Când sosește la cafenea, o studentă trebuie să atragă atenția cât mai mult posibil. Este preferabil să vină pe o motocicletă roșie Kawasaki 750,

condusă de un tânăr îmbrăcat din cap până în picioare în piele neagră și cu barba nerasă de trei zile. Nu este cazul să stea pe trotuar și să-i facă cu mâna în timp ce el demarează în trombă pentru a se duce la frizer. Numai o fetiță *gauche* din Avignon ar proceda așa. Studenta sofisticată este prea ocupată pentru a-și manifesta sentimentele. Ea se concentrează asupra etapei următoare.

Partea a doua: intrarea

Trebuie să păstreze ochelarii pe nas până când identifică o cunoștință la una dintre mese, dar să nu dea impresia că este în căutarea unei companii. Dimpotrivă, trebuie să pară că a intrat în cafenea să dea telefon unui conte italian, admirator de-al ei, când deodată – *quelle surprise!* – vede un prieten. În timp ce este rugată insistent să ia loc la masă, poate să-și scoată ochelarii de soare și să-și arunce pletele pe spate.

Partea a treia: sărutul ritual

Toate persoanele de la masă trebuie sărutate cel puțin de două ori, uneori de trei ori, iar în cazurile speciale de patru ori. Cei care sunt sărutați nu se ridică de pe scaune, dând astfel posibilitatea nou-venitei să se aplece și să se învârtească în jurul mesei, aranjându-și părul, încurcându-i pe chelneri și în general făcându-și simțită prezența.

Partea a patra: comportamentul la masă

Odată așezată la masă, ea își pune din nou ochelarii de soare, pentru a-și putea admira discret propria imagine în geamurile cafenelei – nu din motive de narcisism, ci pentru a verifica importante detalii tehnice; felul în care își aprinde țigara, în care savurează cu paiul dintr-un pahar o băutură de mentă sau în care ronțăie cu eleganță un cub de zahăr. Dacă este mulțumită, își poate trage cochet ochelarii mai jos, pe vârful nasului, și poate acorda atenție celorlalți ocupanți ai mesei.

Acest spectacol are loc de pe la 11 dimineața până pe la 7 seara și mi se pare întotdeauna extrem de amuzant. Îmi imaginez că este pauza obișnuită între două reprize de studiu academic febril, dar n-am zărit nicicând vreun manual pe mesele cafenelei, nici n-am auzit vreo discuție legată de matematici superioare sau de științe politice. Studenții sunt preocupați întru totul de spectacol, și asta dă un farmec în plus bulevardului Mirabeau.

N-ar fi nicio greutate să petrecem cea mai mare parte a zilei la cafenea, dar, întrucât călătoriile noastre la Aix sunt rare, simțim că avem plăcuta obligație de a face cât mai multe lucruri în cursul dimineții – să luăm o sticlă de *eau-de-vie* de la omul din rue d'Italie, să cumpărăm niște brânzeturi de *la monsieur* Paul din rue des Marseillais, să vedem ce nimicuri au mai fost expuse în vitrinele prăvălioarelor înghesuite printre clădirile mai vechi și mai durabile de pe străzile înguste din spatele arterei principale, să mergem în piața de flori unde este întotdeauna mare înghesuială, să mai privim o dată frumoasa piață Albertas cu dalele ei mari de piatră și cu fântâna din mijloc și să ne asigurăm că ajungem la timp în rue Frédéric Mistral ca să mai prindem locuri la Chez Gu.

Există în Aix restaurante mai mari, mai aspectuoase și mai distinse din punct de vedere gastronomic, dar, de când ne-am aciuat la Chez Gu, într-o zi ploioasă, ne-am întors mereu aici. Domnul Gu însuși prezidează sala de mese – un bărbat jovial, gălăgios, cu cea mai mare, semeață, bogată și ambițioasă mustață pe care am văzut-o vreodată, sfidând mereu gravitatea și lama de ras în încercările ei de a se uni cu sprâncenele. Fiul său ia comenzile, iar o femeie nevăzută, cu o voce redutabilă – probabil doamna Gu – se aude trebăluind în bucătărie. Clienții sunt oameni de afaceri locali, fetele de la Agnes B. De după colț,

femei cochete cu tekeli și cu sacoșe pline de cumpărături, câte un cuplu furișat întâmplător, vădit ilicit, vorbind pe șoptite și ignorând mâncarea din farfurie. Vinul este servit în ulcele. Un prânz bun cu trei feluri costă 80 de franci. Până la ora 12.30 se ocupă toate mesele.

Ca de obicei, bunele noastre intenții de a lua un prânz rapid și frugal dispar odată cu prima ulcică de vin și, ca de obicei, ne justificăm indulgența cu noi înșine spunându-ne că suntem în vacanță. Nu avem treburi care să necesite întoarcerea noastră imediată, nici agende pline cu întâlniri și, spre rușinea noastră, ne bucurăm cu atât mai mult cu cât știm că cei din jurul nostru se vor întoarce la lucru, în timp ce noi vom rămâne și vom mai bea o ceașcă de cafea discutând ce vom face în continuare. Sunt încă multe de văzut în Aix, dar prânzul scade apetitul pentru plimbări. În plus, punga noastră cu brânzeturi își va lua revanșa pe drumul de întoarcere dacă o vom zgâlțâi prin arșița după-amiezii și va răspândi un miros urât. Există o podgorie în apropiere de Aix pe care voiam s-o vizitez. Apoi mai este o curiozitate pe care am remarcat-o înainte de a intra în oraș, un fel de depozit medieval în care sunt puse claie peste grămadă tot felul de relicve masive și statui ciobite. Acolo vom găsi cu siguranță banca aceea veche de piatră pe care o căutăm pentru grădina noastră și probabil că ne vor plăti ei pe noi ca s-o luăm.

„Matériaux d'Antan" ocupă un spațiu cam cât un cimitir de proporții, lângă RN7. În mod ciudat, într-o țară atât de hotărâtă să-și apere averile de hoți încât are cel mai mare număr de lacăte pe cap de locuitor din Europa, acest loc era complet deschis: nu existau garduri, pancarte amenințătoare, câini-lupi legați în lanț sau indicii că ar avea vreun proprietar. „Cât de încrezător trebuie să fii, ne-am spus noi în timp ce parcam, ca să conduci o afacere fără să iei măsuri evidente de

protejare a materialelor?!” După scurt timp ne-am dat seama de ce își putea permite proprietarul să fie atât de liniștit în privința securității locului; nimic din ce era expus nu cântărea mai puțin de cinci tone. Ar fi fost nevoie de zece oameni și de o macara pentru a ridica oricare obiect de acolo și de un autovehicul special pentru a-l transporta.

Dacă ne-am fi propus să construim o replică a palatului Versailles, am fi putut să cumpărăm de aici toate obiectele necesare într-o singură după-amiază. O cadă de proporții normale făcută dintr-o singură lespede de marmură? Acolo, în colț, cu rugi de mure crescuți prin gura de scurgere. O scară de piatră pentru holul de la intrare? Erau trei, de lungimi diferite, cu meandre grațioase de trepte roase de vreme. Fiecare treaptă era de mărimea unei mese de sufragerie. Alături erau balustrade de fier șerpuitoare, cu sau fără uriașii ananași de piatră care li se adaugă de obicei. Existau balcoane întregi decorate cu garguie, îngeri de marmură de mărimea unor adulți robuști, care păreau că suferă de oreion, amfore de teracotă înalte de opt metri, zăcând într-o dezordine bahică, roți de moară, coloane, arhitrave și socluri. Se găsea tot ce vrei, în afară de o simplă bancă de piatră.

— *Bonjour*.

Din spatele unei copii la scară naturală a Victoriei din Samothrace apăru un tânăr care ne întrebă cu ce ne putea fi de folos. O bancă? În timp ce se gândea, își puse degetul arătător pe vârful nasului, apoi dădu din cap cu părere de rău. Băncile nu erau specialitatea sa. Dar avea un pavilion minunat, lucrat în fier forjat, din secolul optsprezece, sau, dacă aveam o grădină suficient de mare, o copie reușită după un arc de triumf roman, de zece metri înălțime și destul de lat pentru a permite trecerea a două care de luptă în aceeași linie. „Asemenea piese sunt rare”, spunea el. Pentru o clipă am fost tentați de ideea ca Faustin să-și conducă tractorul pe sub arcul de

triumf în drum spre vie, cu o cunună din frunze de măslin în jurul șepcii ponosite, dar soția mea și-a dat seama de aspectul nepractic al cumpărării unui obiect de 250 de tone. Ne-am despărțit de tânăr cu promisiunea că ne vom întoarce dacă vreodată o să ne cumpărăm un castel.

Robotul telefonic ne-a întâmpinat acasă clipind din beculețul roșu, atrăgându-ne astfel atenția că am fost sunați. Erau trei mesaje.

Un francez, a cărui voce n-am recunoscut-o, purta o conversație bănuitoare, ca un monolog, refuzând să accepte că vorbea cu un aparat. Mesajul nostru, cerând celor care sunau să lase un număr unde puteau fi găsiți, l-a scos din sărite. „De ce să vă dau numărul din moment ce vorbesc cu voi? Așteptă un răspuns, respirând cu greutate. Cine e acolo? De ce nu răspundeți? O respirație și mai grea. *Allo? Allo? Merde. Allo?"* În timp ce continua să bombăne, porțiunea de bandă alocată lui s-a terminat. N-am mai primit niciun mesaj de la el.

Didier, vesel și cu tonul unui om de afaceri, ne informa că el împreună cu echipa lui erau gata sa reînceapă munca și că vor ataca două camere de la parter. *Normalement,* vor veni cu siguranță mâine sau poate poimâine. Câți căței doream? Pénélope aștepta pui. Fusese vrăjită de un străin mițos din Goult.

A treia voce era englezească, un bărbat despre care ne-am amintit că l-am cunoscut la Londra. Ni se păruse un om plăcut, dar nu-l cunoșteam prea bine. Acum avea să se schimbe situația, căci urma să treacă, împreună cu soția, pe la noi. Nu a menționat când și nici nu a lăsat un număr de telefon. Probabil că, așa cum fac englezii itineranți, vor veni într-una din zile chiar înainte de ora prânzului. Avuseserăm însă o lună liniștită, cu puțini musafiri și cu și mai puțini lucrători, așa că eram pregătiți pentru o mică vizită.

Au sosit în amurg în timp ce luam cina în curte – Ted și Susan. Se scuzau mereu și erau cuprinși de entuziasm pentru Provence, pe care nu o mai vizitaseră, pentru casă, pentru câini, pentru absolut tot. Au repetat de mai multe ori în câteva minute că totul e perfect. Bucuria lor fără margini era dezarmantă. Vorbeau în tandem, un fel de dialog care nici nu cerea, nici nu permitea vreo contribuție din partea noastră.

— Am căzut într-un moment prost? Mi-e teamă că asta e tipic pentru noi.

— Absolut tipic. Cât trebuie *să-i urâți* pe cei care vă cad pe cap în felul acesta. Un pahar de vin ar fi minunat.

— Dragule, uită-te la piscină. E *frumoasă,* nu-i așa?

— Știați că la poșta din Ménerbes au o hartă care arată cum se poate ajunge la voi? *Les Anglais,* vă spun ei, și scot de sub tejghea această hartă.

— Am fi ajuns aici mai devreme, dar am dat peste bătrânul acela simpatic în sat…

— …De fapt, peste mașina lui…

— Da, peste mașina lui, dar el a fost foarte drăguț, nu-i așa? Și, în fond, nu i-am bușit-o, a fost doar o zgârietură.

— Așa că l-am dus la cafenea și i-am oferit un pahar cu băutură…

— Mai multe pahare, nu-i așa, dragul meu?

— Plus câteva pentru simpaticii săi prieteni.

— Oricum, iată-ne aici, și trebuie să spun că totul este *absolut* minunat.

— Ce drăguț din partea voastră că ne primiți, chiar dacă am dat buzna în felul acesta.

S-au oprit să bea puțin vin și să-și tragă sufletul. Se uitau în jur și scoteau niște sunete de aprobare. Soția mea, foarte atentă la cel mai mic simptom de subnutriție, a observat că Ted trăgea cu ochiul la cina noastră, care stătea neatinsă pe masă. Îi întrebă dacă ar dori să mănânce cu noi.

— Numai dacă nu vă deranjăm, doar o coajă de pâine și o bucățică de brânză și poate încă *un* pahar de vin.

Ted și Susan se așezară la masă continuând să vorbească. Le-am adus cârnați, brânzeturi, salată și câteva felii de omletă de legume rece, numită *crespaou,* cu sos de roșii proaspăt, cald. Au fost de-a dreptul extaziați, încât m-am întrebat cât trecuse de la ultima lor masă și ce planuri aveau pentru următoarea.

— Unde o să stați cât rămâneți pe aici?

Ted își umplu paharul. Ei bine, nu rezervaseră nimic.

— Este tipic pentru noi, absolut tipic.

S-au gândit însă la un mic *auberge,* curat și simplu, nu prea departe de noi, deoarece le-ar plăcea foarte mult să vină în timpul zilei dacă putem să-i suportăm. Trebuie să existe câteva mici hoteluri pe care le-am putea recomanda.

Existau, dar era zece și jumătate, ora de culcare în Provence. Nu era momentul să bați în obloane închise și la uși zăvorâte și nici să atragi atenția câinilor de pază de la hoteluri. Era preferabil ca Ted și Susan să rămână la noi peste noapte și să-și găsească ceva a doua zi dimineața. S-au uitat unul la altul și au început un duet de mulțumiri care a durat până ce le-au fost aduse bagajele sus, la etaj. Ne-au gungurit „noapte bună” de la fereastra camerei de oaspeți și, când ne-am culcat, încă i-am mai auzit ciripind. Erau ca doi copii care se bucurau de toate și ne-am gândit că ar fi amuzant să-i invităm să stea câteva zile la noi.

Pe la trei și ceva ne-a trezit lătratul câinilor. Erau intrigați de zgomotele care veneau dinspre camera de oaspeți. Cu urechile ciulite, ascultam sunetele scoase de cineva căruia, evident, îi era greață și vomita. Din când în când se auzeau gemete și se trăgea apa.

Niciodată nu știu ce să fac când este vorba de suferințele altora. Eu, când nu mă simt bine, prefer

să fiu lăsat singur. Îmi aduc aminte ce mi-a spus un unchi de-al meu cu mult timp în urmă: „Dacă te apucă vomatul, dragă băiete, fă în așa fel încât să fii singur. Nu interesează pe nimeni ce ai mâncat”. Există însă unii suferinzi care au nevoie de compătimirea celorlalți.

Zgomotele persistau. M-am dus sus să întreb dacă pot să ajut cu ceva. De după ușă apăra figura îngrijorată a lui Ted. Susan a mâncat ceva ce nu i-a căzut bine. Sărmana de ea, are un stomac atât de delicat. Și apoi, toate emoțiile astea. Nu se poate face nimic. Trebuie lăsată natura să-și urmeze cursul, ceea ce s-a și întâmplat din nou. Ne-am dus la culcare.

Zgomotul puternic de zidărie care se prăbușește a început puțin după ora șapte. Didier sosise conform promisiunii și își punea în valoare musculatura cu un ciocan greu și un drug de fier ascuțit. Ajutoarele lui descărcau saci de ciment. A fost pusă în funcțiune betoniera. Bolnăvioara noastră cobori încet scările ținându-se cu mâna de cap din cauza vacarmului și a luminii puternice a soarelui. Susținea că se simte destul de bine și poate să ia micul dejun. Nu era așa, căci a trebuit să părăsească masa în goană pentru a ajunge la baie. Era o dimineață superbă. Nu bătea vântul, iar cerul senin era de un albastru-intens. Am petrecut-o căutând un medic care să poate veni la noi acasă. Apoi ne-am dus la farmacie să cumpărăm supozitoare.

În următoarele patru sau cinci zile am ajuns să ne cunoaștem bine cu farmacistul. Nefericita Susan și stomacul ei erau în stare de război. Usturoiul îi făcea rău la bilă. Laptele local, care se deosebea, într-adevăr, de cel cu care eram obișnuiți, îi dăuna la intestine. Nimic nu-i cădea bine – nici uleiul, nici untul, nici apa, nici vinul. Dacă stătea douăzeci de minute la soare, se umplea toată de bășici. Era alergică la Sud.

Nu este ceva neobișnuit. Provence reprezintă un șoc pentru organismul celor din Nord; aici totul plesnește de vitalitate. Temperaturile sunt extreme, foarte ridicate vara și scăzute iarna. Când plouă tare se inundă șoselele și se blochează circulația pe autostrăzi. Mistralul este un vânt devastator – violent și rece în timpul iernii, aspru și uscat vara. Alimentele au un gust aromat puternic, care poate să dea peste cap o digestie obișnuită cu o dietă ușoară. Vinul este nou și înșelător, ușor de băut, dar uneori cu un conținut mai mare de alcool decât vinurile vechi, care sunt consumate cu mai multă precauție. Efectul combinat al mâncării și climei, atât de diferite de Anglia, cere un timp de adaptare. Toate exercită o agresiune asupra organismului și mulți nu rezistă, așa cum nu a rezistat nici Susan. Ne-a părăsit împreună cu Ted, pentru a se putea reface în zone cu climă mai temperată.

Datorită vizitei lor, ne-am dat seama ce norocoși suntem că avem o constituție de capre și o piele care suportă soarele. Ne-am schimbat obiceiurile. Stăteam mult în aer liber. Ne lua treizeci de secunde ca să ne îmbrăcăm. La micul dejun mâncam smochine verzi și pepeni. Plimbările de dimineață le făceam devreme, înainte ca soarele să dogorească. Lespezile din jurul piscinei erau atât de fierbinți că nu puteai să stai cu picioarele goale pe ele, dar apa era rece, și atunci când ne scufundam prima oară ni se tăia respirația. Am luat și noi obiceiul mediteraneean, atât de plăcut, de a ne face siesta.

Nici nu mai țineam minte de când nu mai pusesem șosete. Ceasul meu stătea într-un sertar și am constatat că puteam să spun cu aproximație cât este ora după umbrele din curte, deși, ce-i drept, rareori știam în ce dată ne aflăm. Nu părea important. Mă transformam într-o legumă mulțumită de sine, menținând un contact sporadic cu viața reală prin convorbiri telefonice cu oameni care lucrau în birouri aflate la depărtare. Întrebau

întotdeauna melancolici cum e vremea și nu erau mulțumiți cu răspunsul meu. Se consolau avertizându-mă asupra pericolului cancerului de piele și asupra efectului dăunător al soarelui asupra creierului. Nu-i contraziceam. Probabil că aveau dreptate. Dar, eu nu m-am simțit niciodată mai bine, chiar dacă aveam creierul bolnav, eram plin de riduri și sufeream de un cancer potențial.

Zidarii lucrau dezgoliți până la brâu, bucurându-se de vreme la fel de mult ca noi. Singura concesie făcuta arșiței era o pauză de prânz ceva mai lungă, urmărită îndeaproape de câinii noștri. Cum auzeau că se deschid coșurile cu mâncare și se scot farfuriile și tacâmurile, traversau curtea în goana mare și se înființau lângă masă, ceea ce nu făcuseră cu noi niciodată. Răbdători și fără să clipească, priveau fiecare înghițitură cu o expresie nefericită. Operațiunea reușea de fiecare dată. La sfârșitul prânzului, se retrăgeau în culcușurile lor de sub gardul de rozmarin, mestecând vinovați Camembert sau cușcuș. Didier pretindea că bucățelele căzuseră de pe masă.

Lucrările la casă înaintau conform planului – durau trei luni din momentul în care zidarii se apucau de o cameră și până ne puteam muta în ea. Pentru luna august mai aveam perspectiva lui Menicucci și a radiatoarelor sale. În altă parte, unde vremea nu ar fi fost atât de frumoasă, toate astea ne-ar fi deprimat. Nu era însă cazul aici. Soarele avea un efect tranchilizant. Zilele erau lungi și se scurgeau încet. Ne simțeam atât de bine și bucuria de a trăi era atât de mare încât nu mai conta nimic altceva. Ni se spusese că de multe ori vremea o ține tot așa până la sfârșitul lui octombrie. Ni se mai spusese că iulie și august erau două luni în care locuitorii cu scaun la cap plecau din Provence în locuri mai liniștite și mai puțin aglomerate, cum ar fi Parisul. Nu era și cazul nostru.

IULIE

Prietenul meu închiriase o casă în localitatea Ramatuelle, situată la câțiva kilometri de Saint-Tropez. Țineam foarte mult să ne vedem, deși nici unul dintre noi nu voia să înfrunte proasta dispoziție pe care ți-o dă aglomerația de pe șosele în miez de vară. Pierzând la tragerea la sorți, i-am spus că voi ajunge pe la prânz.

După o jumătate de oră de mers cu mașina, m-am pomenit într-un cu totul alt ținut, în care în cea mai mare parte nu vedeai decât caravane de rulote. Se îndreptau către mare în carduri imense, cu perdelițe galbene și portocalii la ferestre, pline de abțibilduri amintind de alte migrații. Grupuri întregi se opriseră în parcări, lângă autostradă, strălucind în lumina puternică a soarelui. Proprietarii rulotelor, ignorând câmpul deschis din spatele lor, instalau mese și scaune, cu vedere spre traficul neîntrerupt al camioanelor, inhalând fumul emanat de acestea. Când am virat pe drumul spre Sainte-Maxime, am văzut șerpuind în fața mea un convoi lung de rulote, așa că am renunțat la gândul de a lua prânzul la timp. Ultimii cinci kilometri i-am făcut într-o oră și jumătate. Bine ați venit pe Coasta de Azur!

Înainte, Coasta de Azur era minunată. Au mai rămas, ce-i drept, câteva locuri frumoase, dar sunt extrem de scumpe. În comparație cu liniștea și relativa pustietate din Lubéron, Coasta de Azur părea o casă de nebuni, desfigurată de prea multe construcții, prea multă lume și prea multe lucruri oferite spre vânzare: bărci pneumatice, suvenire provensale autentice făcute din lemn de măslin, friptură cu cartofi prăjiți, pizza. Totul era împânzit cu reclame pentru lecții de schi nautic, cluburi de noapte, piste de carting și multe altele.

Oamenii care trăiesc de pe urma Coastei de Azur au un sezon limitat la dispoziție. Este vizibilă

și de-a dreptul neplăcută graba lor de a-ți lua banii înainte de venirea toamnei și de momentul când bărcile pneumatice nu mai au căutare. Chelnerii își așteaptă nerăbdători bacșișul, vânzătorii se țin scai de tine ca să nu-ți lase prea mult timp până să te hotărăști, iar când le oferi bancnote de 200 de franci, le refuză pe motiv că au apărut o mulțime de bancnote din acestea false. Ești înconjurat de o atmosferă de cupiditate ostilă, la fel de perceptibilă ca mirosul de Ambre Solaire sau de usturoi. Străinii sunt considerați automat turiști și tratați ca niște intruși. Ei sunt priviți cu ochi neprietenoși și toleraţi numai din pricina banilor. Judecând după hartă, era tot Provence, dar nu aceea pe care o cunoșteam eu.

Casa prietenului meu se afla în zona cu păduri de pini din afara localității Ramatuelle, la capătul unei alei lungi. Era complet izolată de nebunia de pe coastă, care se afla la o depărtare de trei kilometri. N-a fost surprins când a auzit că un drum de două ore mi-a luat peste patru ore. Mi-a spus că, dacă vrei să te asiguri de un loc de parcare seara, în Saint-Tropez, cel mai bine este să fii acolo dimineața la 7.30, că drumul până la plajă este un exercițiu de frustrare și că singurul mijloc de transport garantat pentru a ajunge la aeroportul din Nisa, dacă vrei să prinzi avionul, este elicopterul.

Seara, în timp ce mă îndreptam spre casă înfruntând fluxul caravanelor de rulote, m-am întrebat ce are Costa de Azur de continuă să atragă atâția oameni în fiecare vară. Drumurile de la Marsilia la Monte Carlo erau un coșmar, iar plaja era acoperită pe mile întregi de un covor viu de trupuri care se prăjeau la soare, coapsă lângă coapsă, unse cu ulei. În mod egoist, am fost bucuros că au preferat să-și petreacă vacanța acolo, nu pe plaiurile Lubéronului, printre oameni mai agreabili.

Erau, evident, și localnici mai puțini agreabili, iar pe unul dintre ei l-am întâlnit chiar în dimineața următoare. Massot era *en colère,* adunând gunoaie din micul luminiș de lângă casă și bombănind întruna.

— Vedeți? spuse el furios. Niște ticăloși. Vin noaptea pe furiș ca hoții și pleacă dimineața devreme. *Saloperie* peste tot.

Îmi arătă două cutii de sardele goale și o sticlă de vin tot goală, bineînțeles, care dovedeau, fără putință de tăgadă, că dușmanii săi de moarte, excursioniștii germani veniți cu corturile, îi violaseră proprietatea din cadrul parcului național. Numai asta și ar fi fost de-ajuns, dar pe deasupra trataseră cu dispreț sistemul său de apărare bine pus la punct: rostogoliseră bolovanii pentru a face o breșă în baricadă și – *sales voleurs!* – furaseră pancartele care avertizau asupra prezenței viperelor.

Massot își scoase șapca din cap și, în timp ce cugeta la enormitatea infracțiunii, se freca pe chelie. Privi în direcția casei, ridicându-se pe vârfuri mai întâi pe o latură a potecii, apoi pe cealaltă.

— S-ar putea să meargă, mârâi el printre dinți, numai că va trebui să tai copacii.

Dacă tăia pădurea care se afla între casă și luminiș, putea să vadă farurile oricărei mașini înaintând pe alee și să tragă focuri de avertisment de la fereastra dormitorului. Dar copacii erau extrem de prețioși, și apoi dădeau un farmec în plus casei pe care încerca s-o vândă. Nu găsise încă niciun cumpărător, dar era numai o problemă de timp ca să-și dea cineva seama ce afacere bună făcea. Era mai bine să rămână copacii. Massot se gândi din nou și deodată i se lumină fața. Poate că răspunsul era *piéges a feu.* Da, îi plăcea ideea.

Auzisem de *piéges a feu* și păreau cumplite – capcane ascunse care explodează când dai peste ele, ca niște mine în miniatură. Imaginea unor

fragmente de turiști germani zburând prin aer era de natură să mă alarmeze, dar pentru Massot părea, evident, foarte amuzantă. Se deplasa cu pași mărunți prin luminiș exclamând *boum!* la fiecare trei sau patru metri. Făcea planul de amplasare a minelor.

Desigur, nu vorbea serios, i-am spus eu, și în orice caz, după părerea mea, *les piéges a feu* sunt ilegale. Massot se opri din imitatul exploziilor și, ducându-și degetul la nas, îmi spuse pe un ton ironic și conspirativ:

— S-ar putea să fie așa, dar nu există nicio lege care să interzică anunțurile. Rânji și își ridică brațele deasupra capului. *Boum!*

„Unde erai acum douăzeci de ani, mi-am zis, când aveau nevoie de tine pe Coasta de Azur?”

Poate că instinctele antisociale ale lui Massot erau exacerbate de arșița verii. De multe ori temperatura era de peste treizeci de grade în cursul dimineții, iar până la prânz cerul devenea din albastru alb-topit. Fără să o facem în mod conștient, ne-am adaptat la temperaturile ridicate sculându-ne devreme și profitând de răcoarea dimineții pentru treburile care necesitau un consum mai mare de energie. Nici nu se punea problema unei activități mai susținute de la amiază și până se lăsa seara; căutam umbră precum câinii. Pământul se crăpase și iarba nu mai creștea. Ore întregi în cursul zilei se auzeau doar cântecul greierilor din jurul casei, zumzetul albinelor din câmpul de levănțică și plescăitul apei când corpurile se scufundau în piscină.

În fiecare dimineață, între șase și șapte, îmi scoteam câinii la plimbare. Aceștia au descoperit un sport nou, mult mai profitabil decât urmărirea iepurilor și a veveriților. Totul a început când au dat peste ceea ce au crezut că este un animal mare făcut din nailon albastru-strălucitor. Dându-i ocol de la o distanță respectabilă, au lătrat până ce acesta a început să se miște și s-a trezit. La unul

din capete a apărut o figură contrariată, urmată după o clipă de o mână întinzând un biscuit. De atunci, imaginea unui sac de dormit printre copaci însemna mâncare. Probabil că pentru turiști nu era prea plăcut să se trezească și să vadă două capete flocoase la numai câțiva centimetri distanță, dar deveneau destul de prietenoși după ce-și reveneau din șoc.

E ciudat, dar Massot avea pe jumătate dreptate. Cei mai mulți erau nemți, dar nu cei de care se plângea el că aruncă gunoiul în pădure. Aceștia de care vorbesc eu nu lăsau nicio urmă; îndesau totul în rucsacuri uriașe, după care se îndepărtau ca niște melci cu două picioare prin arșița zilei. În scurta mea experiență legată de gunoiul din Lubéron, am constatat că în cele mai multe cazuri francezii înșiși nu respectau regulile, dar niciunul n-ar fi recunoscut așa ceva. Se știa că în tot timpul anului, și mai ales vara, străinii erau făcuți răspunzători, indiferent din ce neam proveneau, pentru aproape toate neajunsurile vieții.

Belgienii erau de vină, după cum se spunea, pentru majoritatea accidentelor, deoarece aveau obiceiul să conducă pe mijlocul drumului făcându-l pe șoferul francez, vestit pentru prudența lui, să intre în șanț pentru a evita să fie *écrasé.* Elveților și acelor nemți care nu veneau cu corturile li se reproșa că monopolizează hotelurile și restaurantele, ridicând astfel prețurile la particulari. Iar englezii – ah, englezii – erau cunoscuți pentru fragilitatea sistemului lor digestiv și pentru obsesia lor legată de canalizare și de instalațiile sanitare.

— Au un talent să facă diaree, remarca un francez. Și dacă un englez nu-l are, se duce într-un loc unde să-l dobândească.

Exista un dram de adevăr în aceste insulte la adresa compatrioților mei. Eu însumi am fost martorul unei scene de acest fel într-una dintre cele mai frecventate cafenele din Cavaillon, care cu

siguranța a confirmat părerea francezilor despre sensibilitățile englezilor.

În timp ce părinții își beau cafeaua, băiețelul lor a cerut sa meargă la toaleta. Tatăl își ridica privirea de pe exemplarul din urmă cu două zile al ziarului *Daily Telegraph.*

— Ar trebui mai întâi să vezi dacă e totul în ordine, îi spuse el mamei băiatului. Nu ții minte ce s-a întâmplat la Calais?

Mama oftă și se îndreptă ascultătoare înspre partea din spate a cafenelei cufundate în întuneric. Se întoarse în goana mare galbenă precum ceara.

— Este infect. Roger nu trebuie să se ducă acolo.

Lui Roger îi apăru brusc interesul pentru explorarea unei toalete interzise.

— Trebuie să mă duc, spuse el, și miza pe atuul cel mai important. Fac pe mine. Trebuie să mă duc.

— Dar n-are nici măcar un scaun. E numai o gaură.

— Nu mă interesează. Trebuie să mă duc.

— Du-te cu el, spuse mama. Eu nu mă mai duc acolo.

Tatăl împături ziarul și se ridică de la masă. Micul Roger îl trăgea de mână.

— Mai bine ți-ai lua și ziarul, adăugă mama.

— Termin de citit când mă întorc.

— Nu este hârtie, șuieră ea printre buzele întredeschise.

— Aha. Atunci am să încerc să salvez cuvintele încrucișate.

Au trecut câteva minute și tocmai mă întrebam dacă aș putea s-o întreb pe mamă ce anume s-a întâmplat la Calais, când se auzi o exclamație puternică din fundul cafenelei.

— Puh!

Era Roger, care ieșea de la toaletă urmat de tatăl său, cu fața pământie și ținând în mână rămășițele ziarului. Discuțiile din cafenea s-au oprit când Roger a început să facă o relatare a expediției, cu

voce răsunătoare. *Le patron* își privi soția și dădu din umeri. Englezii ăștia sunt în stare să facă un spectacol dintr-o simplă vizită la toaletă.

Instalația care le provocase atâta consternare lui Roger și părinților săi era o *toilette a la Turque,* care constă dintr-o placă de porțelan cu gaură la mijloc și cu suporturi pentru picioare de fiecare parte. A fost creată probabil de un inginer turc pentru situații când nu existau alte posibilități, dar francezii i-au adăugat o îmbunătățire – un mecanism de tragere a apei. Aceasta vine cu o asemenea presiune, încât persoanele neprevăzătoare se pot trezi ca li se uda picioarele. Exista doua moduri de a evita acest lucru: unul consta în a trage de lanț din dreptul ușii, dar asta presupune să ai brațele lungi și să faci echilibristică. Al doilea mod – a nu trage apa deloc – este din păcate mai uzitat. Pentru a complica și mai mult lucrurile, în unele locuri a fost introdus un aparat de economisire a energiei electrice, ceea ce este caracteristic pentru francezi. Comutatorul, plasat întotdeauna în afara cabinei, este legat de un dispozitiv automat care lasă ocupantul în întuneric după treizeci și opt de secunde – în felul acesta se economisește energie electrică și sunt descurajate persoanele mocăite.

E ciudat că încă se mai fabrică toalete *à la Turque.* Se poate întâmpla ca și o cafenea dintre cele mai moderne sa aibă o cameră a ororilor în spate. Dar când i-am ridicat lui *monsieur* Menicucci această problema, a sărit ca ars în apărarea instalațiilor sanitare franceze. Mi-a spus că, pe de altă parte, exista toalete atât de sofisticate și de ergonomice încât *chiar și un american* ar fi impresionat. Mi-a sugerat o întâlnire pentru a discuta despre cele două toalete care ne trebuie în casă. Avea niște minunații, spunea el, din care vom putea alege ce ne place.

A venit cu un geamantan de cataloage pe care le-a întins pe masa din curte făcând niște remarci

misterioase despre evacuarea verticală sau orizontală. Așa cum mă prevenise, aveam de unde alege, dar toate ne agresau, atât prin designul lor ultramodern, cât și prin culoare – niște obiecte joase, sculpturale, în culori roșu-închis sau portocaliu intens. Noi doream ceva simplu și de culoare albă.

— *C'est pas facile,* spuse el.

Oamenii din ziua de azi vor forme și culori noi. Ele fac parte din revoluția instalațiilor sanitare franceze. Albul tradițional nu mai este apreciat de designer! Exista totuși un model pe care l-a văzut de curând și care poate fi exact ceea ce ne dorim. Scotoci prin cataloage și – da, era sigur – acesta era pe gustul nostru.

— *Voilà! La W.C. haute couture!*

Împinse catalogul spre noi. Ceea ce ne văzură ochii era un vas de toaletă Pierre Cardin, iluminat și fotografiat ca un vas etrusc.

— Vedeți? spuse Menicucci. E și semnat Cardin. Chiar așa era. Semnătură se afla sus de tot ca să nu strice imaginea. Independent de semnătură, obiectul era într-adevăr perfect. Avea un design frumos și nu arăta ca un acvariu pentru peștișori aurii. Am comandat două.

După o săptămână a venit Menicucci să ne spună cu o figură întristată că cei de la Cardin nu mai fac toalete. *Une catastrophe,* dar își va continua cercetările.

Au mai trecut zece zile până să apară din nou. De data aceasta avea o figură triumfătoare. Urcă treptele în goană fluturând un alt catalog.

— *Toujours couture!* Strigă el *Toujours couture!*

O fi încetat Cardin să se ocupe de băi, dar locul îi fusese luat de galantul Courrèges. Designul lui era foarte asemănător cu al lui Cardin. Spre deosebire de acesta, Courrèges nu își pusese semnătură. L-am felicitat pe Menicucci, care și-a permis să ia o coca-cola pentru a sărbători evenimentul. Ridicând paharul, adaugă:

— Astăzi băile, mâine încălzirea centrală.

Ne ținu o bucată de vreme în arșiță ca să ne spună cât de bine și de cald va fi la iarnă și care este planul lui de atac. Pereții vor fi dărâmați, praful se va așeza peste tot, zgomotul perforatorului pneumatic va acoperi zumzetul albinelor și cântecul greierilor. Un singur lucru bun era în toată chestia asta, spunea Menicucci. Va ține musafirii la distanță câteva săptămâni. *Eh, oui.*

Dar până la această perioadă de izolare forțată în care ni se vor sparge urechile mai așteptam un musafir – un om atât de neîndemânatic, atât de distrat și de imprevizibil, un om care strica tot ce-i cădea în mână, încât îl invitasem intenționat înainte de a începe demolările pentru ca urmele vizitei sale să poată fi îngropate sub molozul care avea să se producă în august. Este vorba de Bennett, de care ne lega o prietenie de cincisprezece ani și care recunoștea vesel că este Cel Mai Incomod Musafir din Lume. Îl iubeam, dar prezența lui ne crea o stare de neliniște.

Bennett ne-a sunat de la aeroport la câteva ore după ce trebuia să fi sosit. Aș putea să vin să-l iau cu mașina? A avut o mică problemă cu compania care închiriază mașini și nu știa cum să ajungă la noi.

L-am găsit în barul de la etaj din Marignane, instalat confortabil, cu o sticlă de șampanie în față și cu un număr din ediția franceză a revistei *Playboy.* Era un bărbat sub cincizeci de ani, zvelt, chipeș, îmbrăcat într-un costum elegant de doc alb, cu pantalonii pârliți de la călcat.

— Îmi pare rău că te-am adus până aici, spuse el, dar nu mai au mașini. Bea puțină șampanie!

Mi-a povestit ce s-a întâmplat. Ca de obicei în cazul lui, totul părea atât de neverosimil încât nu putea să fie decât adevărat. Avionul sosise la timp și mașina pe care o rezervase, un model decapotabil, era pregătită pentru a fi luată în primire. Capota fusese coborâtă, era o după-

amiază minunată și Bennett, foarte binedispus, aprinsese un trabuc înainte de a intra pe autostradă. Acesta arsese repede, așa cum se întâmplă cu trabucurile când se produce un curent puternic. Bennett aruncase chiștocul în spate.

Mergea deja de douăzeci de minute. Curând constată că automobiliștii care treceau pe lângă el îi făceau cu mâna. „Cât de prietenoși au devenit francezii", și-a zis el. Mersese câteva mile bune pe autostradă până să-și dea seama că partea din spate a mașinii era în flăcări. Tapițeria se aprinsese de la trabuc. Cu o prezență de spirit nemaipomenită, pretindea el, a tras tare de frână, s-a ridicat în picioare pe scaunul din față și a urinat peste flăcări. A fost momentul în care l-a găsit poliția.

— Au fost deosebit de amabili, spuse el, dar au considerat că era mai bine să duc mașina înapoi la aeroport. Cei de la compania de închiriat au făcut o criză de nervi când au văzut în ce hal era mașina și n-au mai vrut să-mi dea alta.

După ce termină de băut șampania, îmi dădu nota de plată. Cu toată agitația asta, zise el, nu apucase să-și schimbe cecurile de călătorie. Era reconfortant să-l văd din nou, același din totdeauna, fermecător, neîndemânatic, îmbrăcat frumos, mereu fără bani. Odată la o petrecere, pe vremea când toți trei duceam o mare lipsă de bani, eu și soția mea ne-am prefăcut că suntem servitorii lui și după aceea am împărțit bacșișurile. Cu Bennett era întotdeauna distractiv și cina din seara când a venit la noi a durat până noaptea târziu.

Așa cum ne-am așteptat, săptămâna nu a trecut fără tot felul de peripeții. Musafirul nostru era omul care putea să-și verse băutură pe el, și o făcea deseori chiar și când se uita la ceas. Pantalonii săi imaculați se pătau de la primul fel de mâncare. Au fost câteva momente de panică, atunci când și-a pierdut prosopul în piscină, când și-a dat seama că-și lăsase pașaportul în pantalonii dați la curățat, când a avut impresia că a înghițit o

viespe, dar nu s-a întâmplat nicio catastrofă. Ne-a părut rău când a plecat și am sperat că se va întoarce curând pentru a termina de băut cele patru pahare pe jumătate pline cu Calvados pe care le-am găsit sub patul în care dormise și să-și ia indispensabilii pe care îi lăsase atârnând decorativ pe cuierul pentru pălării.

Cel care ne-a vorbit despre restaurantul vechii gări din Bonnieux a fost Bernard. A spus că este un local serios, demn de încredere, așa cum erau în Franța pe vremuri, înainte ca mâncarea să devină o chestiune de modă și bistrourile să servească felii subțiri din carne de rață în loc de *daube* și drob.

— Duceți-vă cât mai curând acolo, ne spuse Bernard, deoarece *la patronne* are de gând să închidă, și aveți grijă să vă faceți poftă de mâncare. Patroanei îi place să vadă că n-a mai rămas nimic în farfurie.

Gara din Bonnieux este închisă de mai bine de patruzeci de ani, iar drumul care duce la ea este plin de gropi. De pe șosea nu se vede nimic – niciun indicator, niciun meniu. Trecuserăm pe lângă ea de nenumărate ori. Credeam că este o clădire nelocuită. Habar n-aveam că în dosul copacilor este ascunsă o parcare aglomerată.

Am găsit un loc între ambulanța locală și camionul lovit al unui zidar. Am stat o clipă să auzim clinchetul vaselor și murmurul conversației care se auzea prin fereastra deschisă. Restaurantul era la cincizeci de metri de gară. Avea o formă pătrată, nepretențioasă, iar din inscripție abia se mai vedeau și majusculele: Café de la Gare.

În parcare se opri o camionetă Renault din care coborâră doi bărbați în salopete. Se spălară pe mâini la chiuveta veche instalată pe zidul exterior, folosind săpunul galben de pe suportul de deasupra robinetului, după care intrară în restaurant împingând ușa cu cotul, deoarece mâinile erau încă ude. Erau clienții obișnuiți ai localului, astfel că s-

au dus direct la prosopul care atârna de un cârlig la capătul barului. Până să-și șteargă mâinile, li s-au și pus pe masă două pahare cu *pastis* și o cană cu apă.

Era o încăpere mare, aerisită, întunecoasă în partea din față și însorită în partea din spate, unde ferestrele dădeau către câmpiile și podgoriile care se întindeau înspre înălțimile cețoase ale Lubéronului. În sală erau vreo patruzeci de clienți, toți bărbați, care mâncau deja. Trecuse doar cu câteva minute de amiază, dar provensalul are un ceasornic în stomac și prânzul este singura concesie făcută punctualității. *On mange* a *midi,* niciun minut mai târziu.

Fiecare masă era acoperită cu hârtie albă și avea pe ea două sticle fără etichete, una cu vin roșu și una cu vin roze. Sticlele de vin proveneau de la cooperativa din Bonnieux, situată la două sute de metri depărtare, pe partea opusă a șoselei. Nu exista nicio listă de bucate. Madame gătea cinci feluri pe săptămână, prânzul de luni până vineri, iar clienții mâncau ceea ce hotăra ea. Fiica ei ne aduse un coș cu pâine bună, moale și ne întrebă dacă dorim apă. Nu? Atunci trebuie să-i spunem când mai dorim vin.

Majoritatea celorlalți clienți păreau să se cunoască între ei. La un moment dat, am auzit schimburi de cuvinte înfierbântate, chiar jignitoare, între mese. Unui bărbat foarte gras i s-a spus că s-a subțiat. Acesta își ridică ochii din farfurie și se opri din mâncat atât cât să bombăne ceva. I-am văzut pe electricianul nostru și pe Bruno care ne face podelele din dale de piatră. Mâncau împreună într-un colț. Am mai recunoscut câteva figuri pe care nu le mai văzusem de când s-au întrerupt lucrările la casă. Erau bronzați, relaxați, ca și cum ar fi fost în vacanță. Unul dintre ei veni la masa noastră.

— *C'est tranquille chez vous?* E liniște fără noi?

I-am spus că sperăm să revină în august, când se vor relua lucrările.

— *Normalement, oui.*

Flutură din mână. Știam ce înseamnă gestul ăsta.

Fiica patroanei se întoarse cu primul fel și ne atrase atenția că în ziua aceea erau mâncăruri mai ușoare din cauza căldurii mari. Așeză pe masă o tavă ovală cu felii de *saucisson* și șuncă afumată, castraveciori, măsline negre și morcovi rași în sos marinat condimentat. Ne mai aduse o bucățică de unt pentru *saucisson* și pâine.

La un moment dat au intrat în sală doi bărbați cu un câine și au ocupat ultima masă liberă. Amândoi purtau vestoane. Fiica doamnei ne spuse că, din câte a auzit, cel mai în vârstă fusese ambasadorul Franței într-o țară din Orientul Mijlociu. *Un homme distingué.* Stătea acolo printre zidari, instalatori și șoferi de camioane, hrănindu-și câinele cu bucățele de cârnat.

Salata de lăptuci dreasă cu ulei a fost servită în castronașe de sticlă. Odată cu salata a mai fost adus un vas oval în care erau tăiței în sos tomat și felii de friptură de porc în sos de ceapă. Am încercat să ne imaginăm ce servea Madame iarna, când nu se distra cu aceste meniuri ușoare. Ne-am zis, plini de speranță, că se va răzgândi în privința retragerii. Se așezase la locul ei de la bar. Era o femeie mică de înălțime, dar foarte bine proporțională, cu un păr încă negru și des. Părea că ar putea să continue la infinit.

Fiica debarasă masa, umplu paharele cu ce mai rămăsese din vinul roșu și fără să-i cerem mai aduse o sticlă împreună cu brânza. Clienții veniți mai devreme începeau să părăsească localul pentru a se înapoia la muncă. Își ștergeau mustățile și o întrebau pe Madame ce plănuia să le dea a doua zi. „Ceva bun”, răspundea ea.

După ce am mâncat brânza, m-am dat bătut. Soția mea, care n-a fost încă învinsă de un meniu,

luă și o felie de *tarte au citron.* Încăperea începu să miroasă a cafea și a Gitanes. Razele de soare care intrau pe geam dădeau fumului o culoare albastră. Acesta plutea deasupra capetelor celor trei bărbați așezați în jurul păhărușelor de *marc.* Am comandat cafea și am cerut nota de plată, dar nu așa se proceda. Clienții se opreau la bar înainte de a pleca.

Madame ne-a spus cât îi datoram. Cincizeci de franci de persoană pentru mâncare și patru franci pentru cafea. Vinul era inclus în preț. Nu era de mirare că localul se umplea în fiecare zi.

Era oare adevărat că urma să se retragă?

Se opri din lustruitul tejghelei.

— Când eram mică, a trebuit să aleg între munca la câmp și munca la bucătărie. Nu-mi plăcea nici pe atunci munca la câmp, care este grea, istovitoare. Își privi mâinile care erau bine îngrijite și arătau surprinzător de tinere. Așa că am ales bucătăria și, după ce m-am măritat, ne-am mutat aici. Gătesc de treizeci și opt de ani. Ajunge.

I-am spus că ne pare rău. A dat din umeri.

— Vine o vreme când mai și obosești.

Avea să se mute în Orange, ne spuse ea, într-un apartament cu balcon, și o să stea la soare.

Era ora două. Restaurantul se golise, cu excepția unui bătrân cu o barbă albă care contrasta cu obrajii săi gălbejiți. Înmuia un cub de zahăr în paharul cu Calvados. I-am mulțumit patroanei pentru prânzul minunat.

— *C'est normale,* spuse ea.

Arșița de afară ne lovi drept în moalele capului. Drumul până acasă a fost ca un miraj nesfârșit, lichefiat și unduitor în lumina orbitoare. Frunzele din vii stăteau aplecate. Câinii de la ferme erau tăcuți. Totul părea cuprins de o stare de amorțeală. Era o după-amiază bună pentru a face baie în piscină și a sta în hamac cu o carte nesolicitantă, una din rarele după-amiezi fără lucrători sau oaspeți. Ea părea că se derulează cu încetinitorul.

Spre seară, a început să ne usture pielea de la statul la soare, dar ne reveniserăm suficient după prânzul copios ca să ne pregătim pentru evenimentul sportiv al săptămânii. Acceptaserăm o provocare de la niște prieteni care, la fel ca noi, erau pasionați după unul dintre cele mai plăcute jocuri inventate vreodată, așa că urma să apărăm onoarea localității Ménerbes pe terenul de *boules.*

Cu mult timp înainte, într-o vacanță, ne-am cumpărat primul set de *boules.* Ideea ne-a venit după ce i-am văzut într-o după-amiază pe bătrânii din Roussillon jucând foarte aprins, dar într-o atmosferă plăcută, pe terenul de lângă oficiul poștal. Ne-am luat bilele cu noi în Anglia, dar acolo, în clima aceea umedă, nu se poate juca, astfel că s-au umplut de păianjeni într-o debara. Au fost printre primele lucruri pe care le-am despachetat când ne-am mutat în Provence. Bilele grele, lucioase, făcute din oțel erau plăcute la pipăit și intrau perfect în căușul palmei. Când se loveau una de alta, se producea un sunet care îți încânta auzul.

Am studiat tehnica profesioniștilor care jucau în fiecare zi lângă biserica din Bonnieux – aceștia pot să-ți arunce o bilă pe degetul mare de la picior de la o distanță de șase metri – și am venit acasă să exersăm ceea ce am văzut. Am observat că așii se aplecau cu genunchii îndoiți și țineau bila cu degetele strânse și palma în jos, astfel că în momentul când aruncau bila făceau o mișcare de rotire a corpului. La aceasta se adăugau elementele de stil – gemetele și încurajările care însoțeau fiecare aruncare și înjurăturile mormăite printre dinți când nu nimereau unde trebuie. Curând am devenit experți în toate, în afară de acuratețe.

Erau două modalități fundamentale de aruncare: cea lungă, când bila se rostogolea în viteză abia atingând pământul, și cea cu boltă, înaltă, care trebuia să scoată bila adversarului din teren. Precizia unora dintre jucătorii pe care i-am urmărit

era remarcabilă. Degeaba gemeam și bombăneam. Trebuiau ani de zile de efort susținut ca să putem fi acceptați pe un teren serios ca acela din Bonnieux.

Jocul de bile este simplu în esență și poate captiva un începător de la prima aruncare. Se aruncă o minge mică de lemn, *le cochonnet,* în teren. Fiecare jucător are trei bile, identificate după diferitele scrijelituri făcute pe suprafața lor de oțel. La sfârșitul rundei, cel a cărui bilă se află la cea mai mică distanță de *le cochonnet* este declarat învingător. Există mai multe sisteme de stabilire a scorului și tot felul de reguli care diferă de la un loc la altul. Toate acestea, dacă sunt aplicate cu grijă, pot fi de mare folos echipei gazdă.

În seara aceea jucam pe terenul nostru, astfel că partida era supusă Regulamentului din Lubéron:

1. Cine joacă fără să bea este descalificat.
2. Trișatul este permis ca mijloc de încurajare.
3. Disputele în legătură cu distanța până la *le cochonnet* sunt obligatorii. Nimeni nu are un cuvânt decisiv.
4. Jocul încetează când se lasă întunericul, dar, dacă nu există un învingător clar, el continuă pe bâjbâială până când se ia o decizie la lumina făcliilor sau se pierde *le cochonnet.*

Ne-am dat ceva osteneală să amenajăm un teren cu pante înșelătoare, care să-i inducă în eroare pe oaspeți, și cu o suprafață de joc dură, care să ne avantajeze în raport cu calitățile tehnice superioare ale adversarilor. Eram destul de încrezători, iar eu aveam privilegiul de a mă ocupa de *pastisit;* orice reușită din partea echipei oaspete urma să fie răsplătită cu pahare mari de băutură și știam din proprie experiență ce efect aveau acestea asupra îndemânării.

Echipa oaspete includea și o tânără de șaisprezece ani care nu mai jucase niciodată, dar ceilalți trei aveau o experiență de cel puțin șase săptămâni, așa că nu trebuiau tratați cu ușurință.

Când ne-am dus să inspectăm suprafața de joc, au făcut comentarii critice la adresa denivelărilor ei, s-au plâns de unghiul pe care îl făcea soarele la asfințit și au cerut în mod expres să fie dați afară câinii din curte. Ca să le intrăm în voie, am trecut cu tăvălugul de piatră în sus și în jos pe terenul de joc. Apoi am verificat viteza vântului umezindu-ne degetele și ținându-le în aer. Competiția putea să înceapă.

Jocul are un anumit ritm, chiar dacă nu este prea rapid. Se aruncă bila și se face o pauză până când următorul jucător se duce să vadă mai de aproape cum stau lucrurile și să decidă dacă să arunce bila ca din tun sau să o arunce încet, în așa fel încât să ocolească celelalte bile și să lovească ușor *le cochonnet.* În timp ce meditează, mai soarbe o înghițitură din *pastis.* Apoi își îndoaie genunchii și aruncă bila, care face o boltă prin aer, se izbește de pământ și se rostogolește cu un zgomot înfundat până când se oprește. Nu se fac mișcări precipitate și nu se produc accidentări. (Singura excepție a fost Bennett, care a reușit să spargă o țiglă de pe acoperiș și să se lovească la degetul mare de la picior în primul și ultimul său joc.)

Lipsa durităților în joc este compensată prin încercări de a înșela adversarul sau prin tot felul de tertipuri menite a distrage atenția. În seara aceea jucătorii s-au comportat îngrozitor. Bilele erau mutate pe ascuns cu lovituri întâmplătoare de picior. Cei care se pregăteau să arunce erau derutați cu comentarii la adresa lor, cu oferte de a mai bea ceva, cu acuzații că depășeau linia de aruncat, cu avertismente că treceau câinii pe teren, cu viziuni ale unor șerpi imaginari în iarbă și cu sfaturi proaste, contradictorii de fiecare parte. După prima rundă nu a fost niciun câștigător clar. Am făcut o pauză, ca să privim asfințitul.

Soarele era centrat perfect în V-ul format de două piscuri, oferind o priveliște spectaculoasă de simetrie naturală. După cinci minute, globul de foc

a dispărut la orizont. Am reluat jocul în lumina crepusculară. Măsurarea distanțelor până la *le cochonnet* se făcea cu dificultate și stârnea tot felul de discuții. Eram pe punctul de a accepta o remiză dezonorantă, când tânăra care juca pentru prima oară reuși să așeze trei bile într-un grup la o distanță de numai douăzeci și cinci de centimetri. Tinerețea și sucul de fructe au învins tertipurile și alcoolul.

Am luat cina în curte. Stăteam cu picioarele goale pe dalele încălzite de soare. Lumina lumânărilor se reflecta în paharele de vin și pe fețele bronzate. Pentru august, prietenii noștri închiriaseră casa unei familii de englezi și urmau să petreacă, pe banii încasați, toată luna la Paris. După părerea lor, toți parizienii vor da buzna în Provence, alături de mii de englezi, nemți, elvețieni și belgieni. Șoselele vor fi supraaglomerate; în piețe și în restaurante va fi o îmbulzeală de nedescris. În satele până acum liniștite va fi o hărmălaie îngrozitoare, și toți, fără excepție, vor fi prost dispuși. Am fost avertizați.

Am fost într-adevăr avertizați. Am auzit de toate acestea și înainte. Dar luna iulie nu a fost atât de cumplită cum s-a prezis și eram siguri că vom trece și peste august destul de ușor. O să scoatem telefonul din priză, o să ne întindem pe marginea piscinei și o să ascultăm, fie că ne place sau nu, concertul pentru perforator și lampă de sudat dirijat de Maestro Menicucci.

AUGUST

— Circulă zvonul, spuse Menicucci, că Brigitte Bardot și-a cumpărat o casă în Roussillon.

Sprijini stinghia de perete și veni mai aproape pentru ca nu cumva *jeune* să audă și alte lucruri din planurile personale ale domnișoarei Bardot.

— Intenționează să plece din Saint-Tropez. Menicucci își îndreptă degetul spre mine și mă lovi ușor în coșul pieptului de câteva ori. Nu o condamn. Știați că în august, în orice moment al zilei, sunt cinci mii de oameni care urinează în mare?

Scutură din cap la gândul acestei orori.

— Cine și-ar mai dori sa fie pește?

Stăteam amândoi la soare compătimind vietățile marine care au avut ghinionul să se aciueze pe lângă Saint-Tropez, în timp ce *jeune* se opintea să urce pe scări un radiator de fontă. Avea în jurul umerilor o ghirlandă de cabluri de cupru. Cămașa sa, cu emblema Universității Yale, era udă de transpirație. Menicucci făcuse o mare concesie arșiței în materie de vestimentație. Nu mai purta ca de obicei pantaloni de catifea reiată, ci își pusese un șort maro care se asorta cu pantofii de pânză.

Începuseră *les grands travaux,* astfel că spațiul din fața casei semăna cu un șantier de construcții. Pe un banc de montaj vechi stăteau claie peste grămadă o parte din lucrurile necesare sistemului nostru de încălzire centrală – racorduri de alamă, valve, ciocane de lipit, canistre cu gaz, bomfaiere, radiatoare, burghie, șaibe, chei de piulițe și cutii de tablă care conțineau un fel de melasă. Acestea reprezentau primul transport; mai trebuiau să fie aduse cazanul de apă, rezervorul de combustibil, boilerul și arzătorul.

Menicucci îmi făcu o prezentare a componentelor, subliniind calitățile lor.

— *C'est pas de la merde, ça.*

Îmi arătă apoi pereții care urmau să fie găuriți. În momentul acela mi-am dat seama câte săptămâni de praf și de haos ne așteptau. Aproape că mi-aș fi dorit să petrec luna august la Saint-Tropez, alături de jumătatea de milion de vilegiaturiști care suferă de incontinență.

Aceștia și milioane de alți turiști veniseră din nord în același weekend, aglomerând șoselele peste măsură. Pe autostrada din Beaune s-a produs un ambuteiaj pe o distanță de treizeci de kilometri. Cine reușea să parcurgă tunelul din Lyon în mai puțin de o oră era considerat un norocos. Motoarele și spiritele erau încinse la maximum. Mașinile de depanare erau solicitate intens în acest weekend. Din cauza oboselii și a grabei s-au produs o mulțime de accidente, unele mortale.

Majoritatea invadatorilor s-au îndreptat spre coastă, dar alții, cu miile, s-au oprit în Lubéron, schimbând aspectul piețelor și al satelor și oferind localnicilor subiecte noi de filosofare la un pahar de băutură. Obișnuiții cafenelei își găseau locurile ocupate de străini, astfel încât se așezau la bar mormăind despre neplăcerile sezonului estival – brutăria care rămânea fără pâine, mașina pe care o găseai parcată în fața ușii de la intrare, orele ciudat de târzii la care se culcau vizitatorii. Toți recunoșteau, dând din cap și oftând, că turiștii aduceau bani în regiune. Dar opinia generală era, până la urmă, că vizitatorii din august erau niște indivizi simpatici.

Era imposibil să nu-i recunoști. Aveau pantofi curați, erau palizi, coșurile pentru cumpărături erau nou-nouțe, iar mașinile străluceau. Hoinăreau pe străzile din Lacoste, Ménerbes și Bonnieux într-un fel de transă specifică turistului, uitându-se la localnici ca la niște monumente rustice bizare. Seara se plimbau pe meterezele Ménerbes-ului și admirau cu glas tare frumusețile naturii. Mi-au plăcut mai ales comentariile unei perechi mai în vârstă în timp ce priveau valea.

— Ce apus minunat, zise ea.

— Da, răspunse soțul. Impresionant pentru un sat atât de mic.

Până și Faustin era într-o dispoziție de vacanță. Deocamdată nu mai avea nimic de lucru la vie și tot ce putea face era să aștepte până se coc strugurii și să-și exerseze pe noi repertoriul de glume englezești.

— Ce își schimba culoarea, mă întrebă el într-o dimineață, de la cea a unui șobolan mort la cea a unui rac mort în răstimp de trei ore? I se scuturau umerii în timp ce încerca să-și stăpânească râsul la gândul răspunsului foarte amuzant. *Les Anglais en vacances,* adăugă el, *vous comprenez?*

În eventualitatea că nu gustasem toată savoarea glumei, îmi explică pe îndelete că englezii au o piele sensibilă, astfel încât și după o scurtă expunere la soare se face roșie ca focul.

— *Même sous un rayon de lune,* spuse el cu voioșie, chiar și o rază de lună le înroșește pielea.

Pe cât de binedispus fusese de dimineață, pe atât de grav devenise în cursul serii. Avea vești de pe Coasta de Azur, ne spuse el cu vădită satisfacție. Luase foc pădurea de lângă Grasse și fuseseră chemate în ajutor avioane Canadair. Acestea procedau ca niște pelicani. Zburau deasupra mării, luau o cantitate de apă și apoi o aruncau peste flăcări. Din câte spunea Faustin, un avion a scos și un înotător, pe care l-a aruncat în foc, unde a fost *carbonisé.*

Curios, dar în *Le Provençal* nu era nicio referire la această tragedie. Am întrebat un prieten dacă auzise ceva. Se uită la noi dând din cap.

— Este obișnuita poveste de august, ne spuse el. De câte ori se produce un incendiu, apar asemenea zvonuri. Anul trecut s-a zis că a fost luat unul care făcea schi nautic. La anul ar putea să fie un portar de la hotelul „Negresco” din Nisa. Faustin și-a bătut joc de voi.

Nu știai ce să mai crezi. În august se puteau întâmpla lucruri ciudate. Nu ne-am mirat câtuși de puțin când niște prieteni care stăteau la un hotel aproape de noi ne-au spus că au văzut un vultur în dormitor, la miezul nopții. Poate că nu era chiar vulturul, dar în orice caz era umbra uriașă, de neconfundat, a unui vultur. L-au chemat pe recepționerul de serviciu din noaptea aceea, care a venit să facă cercetări la fața locului.

„Vulturul părea să fi zburat dinspre dulapul din colț?" „Da", i-au răspuns prietenii noștri*., Ah bon*, zise omul, enigma e rezolvată. Nu este vorba de un vultur, ci de un liliac. Îl mai văzuseră și alții zburând de pe dulap. Este inofensiv." „O fi el inofensiv, ripostară prietenii noștri, dar am prefera să nu dormim cu un liliac. Vrem o altă cameră." *„Non,* spuse recepționerul. Hotelul este plin." Au început toți trei să-și dea cu părerea în legătură cu mijloacele de capturare a liliecilor. În cele din urmă, omul de la hotel avu o idee. „Stați aici, spuse el. Mă întorc cu soluția." Reapăru după câteva minune, le dădu un tub mare de spray contra muștelor și le ură noapte bună.

Petrecerea avea loc într-o casă situată în apropiere de Gordes. Gazda ne rugase să ne ducem mai devreme pentru a ține companie la cină câtorva prieteni de-ai ei până la sosirea celorlalți musafiri. Era o seară pe care o așteptam cu sentimente amestecate – ne făcea plăcere că am fost invitați, dar nu ne vedeam în stare să rezistăm la agitația specifică unei petreceri franțuzești. Din câte știam, eram singurii vorbitori de engleză și speram să nu fim despărțiți unul de altul și antrenați în conversații purtate într-o provensală de neînțeles. Ni se spusese să venim la o oră care ni se părea foarte incomodă, și anume nouă seara. În timp ce urcam panta spre Gordes, stomacurile ne chiorăiau de foame, nefiind obișnuiți să stăm nemâncați până la ora aceea. Spațiul de parcare din

spatele casei era plin. Mașinile se întindeau și de-a lungul străzii pe o distanță de cincizeci de metri și toate aveau plăcuțe pe care scria Paris 75. Musafirii nu păreau să fie prietenii din sat. Ne-am dat seama că ar fi trebuit să ne punem haine mai elegante.

Când am intrat, ne-am pomenit într-o lume care arăta ca în reviste. Totul era decorat ca în *House and Garden,* iar oaspeții erau îmbrăcați ca în *Vogue.* Pe terasă și pe pajiște fuseseră aranjate mese cu sfeșnice în care ardeau lumânări. Cincizeci sau șaizeci de persoane apatice, îmbrăcate în alb, țineau în mâinile încărcate de bijuterii pahare de șampanie. Prin ușa deschisă a unui pavilion inundat de lumină răzbăteau sunetele unui concert de Vivaldi. Soția mea a vrut să se ducă acasă ca să se schimbe. Eu mi-am dat seama că aveam pantofii plini de praf. Nimerisem în mijlocul unei *soiree.*

Gazda ne-a zărit înainte de a reuși să ne retragem pe neobservate. Ea cel puțin era îmbrăcată ca de obicei, cu bluză și pantaloni.

— Ați găsit loc sa parcați mașina? Nu așteptă răspunsul nostru. E cam greu pe șosea din cauza șanțului.

I-am spus că petrecerea nu părea deloc să aibă un caracter provensal. Dădu din umeri.

— E august.

Ne oferi ceva de băut și ne lăsă să ne amestecăm printre oamenii aceia minunați.

Parcă eram la Paris. Nu vedeai fețe ridate, arse de soare. Femeile erau palide, așa cum cerea moda, bărbații – proaspăt rași și cu pielea netedă. Nimeni nu bea *pastis.* Conversația se purta, judecând după standardele provensale, pe șoptite. Modul nostru de percepere se schimbase complet. Cândva, toate acestea ni s-ar fi părut normale. Acum păreau forțate, artificiale și ne dădeau un vag sentiment de disconfort. Nu mai era niciun dubiu, ne transformaserăm în niște bădărani.

Ne-am alăturat unui cuplu mai puțin elegant, care stătea retras, împreuna cu câinele. Toți trei erau prietenoși. Ne-am așezat la aceeași masă. Soțul, un bărbat scund, cu o față ascuțită, de normand, ne-a spus că își cumpărase o casă în sat cu douăzeci de ani în urmă, pe care dăduse 3 000 de franci. De atunci venea în fiecare vară, iar la cinci sau șase ani schimba casa. Tocmai auzisem că prima sa casă fusese din nou scoasă la vânzare, complet restaurată și excesiv ornamentată, la prețul de un milion de franci.

— E o nebunie, spuse el, dar oamenilor le place *le tout Paris* – arătă cu capul spre ceilalți musafiri –, vor să fie împreună cu prietenii lor în august. Când cineva cumpără, toți cumpără. Și plătesc prețuri pariziene.

Începuseră să ia loc la mese cărând sticle de vin și platouri cu mâncare de la bufet. Tocurile înalte ale femeilor se afundau în pietrișul de pe alei. Se auzeau din când în când strigăte de admirație la adresa peisajului sălbatic – *un vrai dâner sauvage* –, deși nu era mult mai sălbatic decât o grădină în Beverly Hills sau Kensington.

Deodată, a început să bată mistralul. Mesele erau încă pline cu salată de creveți. Frunzele de lăptuci și bucățelele de pâine zburau prin aer și cădeau în decoltee imaculate și pe pantaloni de mătase, lovind uneori în plin și câte un plastron scrobit de cămașă. Fețele de masă fluturau și se umflau ca niște pânze de corabie răsturnând sfeșnicele și paharele cu vin. Coafurile făcute cu grijă nu mai țineau. Era puțin prea *sauvage.* Ne-am retras cu toții la adăpost și ne-am reluat cina.

Au continuat să vină și alți oaspeți. Muzica lui Vivaldi care se auzea din pavilion a fost înlocuită pentru câteva secunde de un zbârnâit electronic, după care au început urletele unui om căruia părea că i se face o operație pe cord deschis fără anestezie: Little Richard ne invita să dansăm boogie.

Am fost curioși să vedem ce efect va avea această muzică asupra unor oameni atât de distinși. Nu mi-i imaginam decât dând din cap în ritmul unei melodii civilizate sau dansând la sentiment, așa cum fac francezii când îl aud cântând pe Charles Aznavour. Dar acum erau niște țipete stridente, ca în junglă. *AWOPBOPALOOWOPA WOPBAMBOOM!* Ne-am dus în pavilion să vedem cum se distrau.

De jur-împrejurul pereților erau sprijinite oglinzi în care se reflectau lumini colorate. Un tânăr cu umerii încovoiați și cu ochii pe jumătate închiși, învăluit în fum de țigară, stătea la pupitrul unei combine muzicale manevrând butoanele pentru a mări sau a micșora volumul sunetului.

— *GOOD GOLLY MISS MOLLY!* țipă Little Richard. Tânărul căzu în extaz și adăugă încă un decibel. *YOU SURE LOVE TO BALL!*

Pavilionul vibra și *le tout Paris* vibra odată cu el. Vedeai brațe, picioare, fese și busturi legănându-se, scuturându-se și zbuciumându-se. Dansatorii tânjeau, cu ochii dați peste cap și cu pumnii ridicați în aer. Bijuteriile zăngăneau, nasturii se desfăceau din cauza încordării. Pierise orice ținută elegantă. Toți se zvârcoleau, se zbăteau, se crispau și *se lăsau pe vine.*

Celor mai mulți nici nu le păsa de partener. Dansau cu propria imagine, trăgând cu ochiul la oglindă chiar și în momentele de extaz. Mirosea a trupuri încinse și parfumate. Era o frenezie generală. Nu puteai să traversezi pavilionul fără să fii îmbrâncit cu coatele sau lovit de vreun lanț de la gâtul celor care se smuceau.

Erau oare aceiași oameni care se purtaseră atât de delicat la începutul serii, încât se părea că nu concepeau o orgie mai mare decât un pahar de șampanie în plus? Țopăiau ca niște adolescenți sub efectul amfetaminei și păreau că o vor ține așa toată noaptea. Cum-necum, am reușit să ne strecurăm prin mulțimea aceea dezlănțuită și să

plecăm lăsându-i în plata Domnului. A doua zi, trebuia să ne sculăm dis-de-dimineață. Intenționam să ne ducem la o cursă de capre.

Am văzut anunțul cu o săptămână în urmă lipit pe geamul unei tutungerii. Urma să aibă loc *Une Grande Course de Chèvres* pe străzile din Bonnieux, având ca punct de plecare Café César. Cele zece alergătoare și antrenorii respectivi erau trecuți pe o listă cu numele lor. Se dădeau numeroase premii, se puteau face pariuri și, după cum se menționa pe afiș, o mare orchestră urma să asigure buna dispoziție. Era, evident, un eveniment sportiv important – replica dată de Bonnieux Cupei de Aur din Cheltenham sau Derbiului din Kentucky. Am ajuns cu mult înainte de începerea cursei, ca să apucăm locuri bune.

La ora nouă era deja atât de cald încât cu greu mai suportai și ceasul de la mână. Terasa din fața cafenelei César era plină de oameni care își luau micul dejun și beau bere rece. Lângă treptele care coboară spre rue Voltaire, o femeie corpolentă își instalase o masă cu o umbrelă de soare pe care era imprimată o reclamă la *Véritable Jus de Fruit.* Ne zâmbi fluturând un carnet cu bilete și zornăind o cutie cu bani. Era persoana oficială care se ocupa de pariuri, dar în spatele cafenelei se afla un bărbat care înregistra rămășaguri clandestin. Ea ne invită să ne încercăm norocul.

— Priviți-le înainte de a paria, spuse ea. Alergătoarele sunt acolo.

Știam că sunt pe-aproape; simțeam mirosul excrementelor prăjite la soare. Ne-am uitat peste zid și concurentele ne-au privit, la rândul lor, cu niște ochi inexpresivi. Li se dăduse să mestece ceva înainte de cursă. Sub bărbie aveau smocuri de păr. Ar fi arătat ca niște mandarini plini de demnitate dacă n-ar fi avut pe cap șepcuțe albastru cu alb și n-ar fi purtat pieptărașe pe care erau înscrise numerele de concurs, aceleași cu numerele trecute pe lista participanților. Am reușit să le

identificam pe Bichou, pe Tisane și pe toate celelalte după nume, dar asta nu era destul pentru a paria. Aveam nevoie de informații amănunțite sau de cineva care să evalueze viteza și rezistența alergătoarelor. Ne-am adresat unui bătrânel care se sprijinea de zid lângă noi, încrezători în faptul că el, ca toți francezii, era un expert.

— Totul este o problemă de *crottins,* spuse el. Caprele care fac cele mai multe excremente înainte de cursă se vor descurca probabil cel mai bine. Capra care și-a golit stomacul aleargă mai repede decât capra cu stomacul plin. *C'est logique.*

Am studiat acest aspect câteva minute și ni s-a părut că Totoche, Nr. 6, a avut producția cea mai generoasă.

— *Voilà,* spuse vânzătorul nostru de pronosticuri, acum trebuie să-i studiați pe antrenori. Căutați unul mai puternic.

Cei mai mulți dintre antrenori prindeau forțe la cafenea. Ca și caprele, purtau numere și aveau pe cap șepcuțe de jocheu. L-am ales pe antrenorul Nr. 6, un bărbat vânjos, bine legat, care părea să n-aibă probleme cu berea. El și Totoche aveau alură de campioni. Ne-am dus să pariem.

— *Non.*

Madame, pariorul oficial, ne spuse că trebuie să indicăm primele trei locuri, ceea ce ne-a dat peste cap toate calculele. De unde era să știm cum se comportaseră caprele în timp ce ne uitam la antrenori? Certitudinea se transformase în îndoială, dar ne-am hotărât: Nr. 6 pentru locul întâi, singura femeie antrenor pentru locul doi și o capră pe nume Nénette, ale cărei smocuri de păr bine îngrijite de la picioare indicau o anumită sprinteneală a copitelor, pentru locul trei. După ce am terminat cu pariurile, ne-am dus alături de ceilalți amatori de curse din piața de lângă cafenea.

Marea orchestră anunțată pe afiș – o furgonetă din Apt cu un sistem stereofonic în spate – îi transmitea pe Sonny și Cher cântând *I've Got You,*

Babe. O pariziancă zveltă, îmbrăcată șic, care fusese la petrecerea din noaptea trecută, începu să bată ritmul cu piciorul. Avea niște pantofi albi foarte fini. Un bărbat neras, burtos, ținând în mână un pahar cu *pastis,* o invită la dans, legănându-și provocator șoldurile acoperite de grăsime. Parizianca îi aruncă o privire disprețuitoare și deveni brusc interesată de conținutul sacoșei ei, marca Vuitton. După Sonny și Cher a urmat Aretha Franklin. Copiii jucau șotron printre excremente de capră. Piața se umpluse. În timp ce se pregătea linia de sosire, ne-am înghesuit între un neamț cu o camera video și burtosul pe care îl văzusem mai înainte.

De-a latul pistei, la o înălțime de doi metri și jumătate, era întinsă o frânghie, pe care erau legate, la intervale regulate, baloane mari, cu numere de la unu la zece, umplute cu apă. Burtosul ne explică regulile: fiecare dintre antrenori era înarmat cu un băț ascuțit, care avea două funcții. Prima consta în a îndemna caprele care refuzau să alerge; a doua consta în a sparge baloanele pentru a marca sfârșitul cursei. *Evidemment,* spunea el, antrenorii se udau până la piele, ceea ce era foarte amuzant.

Aceștia au ieșit din cafenea și au început să se plimbe prin mulțime cu un aer măreț, adunându-și caprele. Favoritul nostru, Nr. 6, își scoase briceagul și își ascuți bățul la ambele capete, ceea ce mie mi s-a părut de bun augur. Unul dintre ceilalți antrenori făcu imediat o plângere la organizatori, dar disputa a fost brusc întreruptă de sosirea unei mașini care reușise, nu se știe cum, să se strecoare pe una din străzile înguste. Coborî o tânără cu o hartă în mână. Părea complet derutată. Întrebă care este drumul spre autostradă.

Din nefericire, drumul spre autostradă era blocat de zece capre, două sute de spectatori și o furgonetă în care se afla instalația muzicală.

— Dar eu pe acolo trebuie să mă duc, spuse tânăra.

Urcă din nou în mașină și încercă să înainteze.

Consternare și vociferări. Organizatorii și câțiva dintre antrenori au înconjurat mașina și au început să bată cu pumnii în capotă, să agite amenințător bețe, să dea la o parte caprele și copiii pentru a-i salva de la o moarte sigură sub roțile mașinii care abia se târa. Tânăra fu nevoită să oprească. Privea drept înainte cu buzele strânse de exasperare. *Reculez!* strigau organizatorii, arătând cu degetul în direcția din care venise mașina și făcând semne mulțimii să facă loc. Cu un scrâșnet teribil, mașina dădu înapoi în aplauzele celor prezenți.

Concurentele au fost aduse la linia de start. Antrenorii au verificat dacă erau bine legate corzile în jurul gâtului. Caprele nu fuseseră deloc impresionate de drama desfășurată mai înainte. Nr. 6 încerca să roadă vesta purtată de Nr. 7, iar Nr. 9, Nénette, care era outsiderul nostru, se încăpățâna să stea invers, cu spatele spre pista de alergare. Antrenorul o apucă de coarne și, ținând-o între genunchi, o întoarse în poziția corectă. Șepcuța îi căzuse peste un ochi, dându-i o înfățișare de nebună. Ne-am întrebat dacă făcusem bine când am pariat pe ea. Contam să vină pe locul trei. Întrucât însă privea numai cu un ochi și nu avea deloc simțul orientării, era puțin probabil să reușească această performanță.

Caprele stăteau aliniate, gata să ia startul. Fuseseră antrenate săptămâni, poate luni, pentru acest moment. Corn lângă corn, vestă lângă vestă, așteptau semnalul. Unul dintre antrenori fluieră printre degete și caprele porniră în cursă.

După cincizeci de metri a reieșit să aceste capre nu erau niște atlete înnăscute. Sau, poate, nu înțelesesem scopul competiției. Două dintre ele s-au oprit ferm după numai câțiva metri și a trebuit să fie târâte de către antrenori. Alta își aminti de ceea ce ar fi trebuit să facă mai devreme cu o

jumătate de oră și se opri la prima turnantă pentru a răspunde unei necesitați naturale. Nénette, poate și pentru faptul că nu vedea cu un ochi din cauza șepcuței, a ratat virajul și și-a împins antrenorul în mulțime Celelalte alergătoare au urcat cu greu panta, stimulate prin diferite metode de convingere.

— Trage-i una în dos! striga prietenul nostru cel burtos.

Parizianca, înghesuită între noi și el, tresări. Aceasta îl încuraja să-i împărtășească din cunoștințele sale.

— Știați, spuse el, că ultima care termină cursa urmează să fie mâncată? Se pune la frigare. *C'est vrai.*

Parizianca își coborî pe nas ochelarii de soare pe care îi ridicase în creștetul capului. Nu arăta prea bine.

Cursa făcea un circuit în partea de sus a satului, după care cobora spre vechea fântână transformată într-un obstacol de apă. Deasupra ei era o folie de plastic întinsă între două căpițe de fân. Apa trebuia trecută înot chiar înainte de sprintul final până la linia cu baloane din fața cafenelei – un test greu, care presupunea coordonare și curaj.

Aveam informații despre desfășurarea cursei de la spectatorii care stăteau la jumătatea drumului și ne strigau ce se întâmplă. Am aflat astfel că Nr. 1 și Nr. 6 luptau pentru primul loc. Fuseseră numărate numai nouă capre; a zecea dispăruse.

— Probabil i s-a tăiat deja gâtul, îi spuse burtosul pariziencei.

Aceasta făcu un efort și își croi drum prin mulțime în speranța de a găsi o companie mai puțin agresivă lângă linia de sosire.

Dinspre fântână se auzi un clipocit, iar o voce de femeie începu să certe pe cineva. Obstacolul de apă făcuse prima victimă – o fetiță care calculase greșit adâncimea și stătea în apă până la brâu, mânjită de noroi și urlând cât o ținea gura.

— IIs viennent, les chèvres!

Mama fetiței, disperată la gândul că fetița putea fi călcată în picioare de capre, își scoase fusta și se aruncă în apă.

— Ce coapse! comentă burtosul, încântat la culme.

Concurentele din față se apropiau de fântână tropăind zgomotos cu copitele. Nemanifestând niciun entuziasm față de ideea de a se uda, ele se izbiră de căpițele de fân. Antrenorii începură să înjure și în cele din urmă, cu multe strădanii, reușiră să le împingă în apă. După trecerea acestui obstacol, intrară în linie dreaptă. Antrenorii, cu espadrilele ude și pline de noroi, înaintau pe pistă ținând bețele ca pe niște lănci. Pozițiile de la jumătatea cursei rămăseseră aceleași și tot Nr. 1 și Nr. 6, Titine și Totoche, luptau să ajungă la linia de baloane.

Antrenorul Nr. 1 sparse primul balon cu o lovitură de rever impresionantă, împroșcând-o cu apă pe pariziancă. Aceasta se dădu repede înapoi călcând într-o grămadă de excremente. Antrenorul Nr. 6, deși își ascuțise bățul înainte de cursă, nu dădu dovadă de aceeași abilitate. El reuși să spargă balonul chiar înainte de sosirea la linie a celorlalți alergători. Aceștia veneau câte unul sau în grupuri, șiroind de apă. Rând pe rând au fost sparte toate baloanele până când a rămas unul singur legănându-se în aer. Concurenta Nr. 9, îndărătnică Nénette, nu terminase cursa.

— A încăput pe mâinile măcelarului, spuse burtosul.

Am văzut-o în timp ce ne îndreptam spre mașină. Rupsese frânghia și scăpase de antrenorul ei. Era cocoțată pe gărduleț unei grădini, cu șepcuța atârnându-i de un corn, și mânca niște flori viu colorate.

— Bonjour, maçon.

— Bonjour, plombier.

Ne aștepta o altă zi toridă și zgomotoasă. Venise întreaga echipă. Ne-am salutat și ne-am strâns mâinile de parcă nu ne mai întâlniserăm niciodată, adresându-ne unii altora mai degrabă cu *le métier* decât cu numele. Christian, arhitectul, care lucra cu ei de ani de zile, niciodată nu le spunea pe numele mic, ci făcea o combinație sofisticată între numele de familie și profesie; astfel, Francis, Didier și Bruno deveneau Menicucci – Plombier, Andreis – Maçon și Trufelli – Carreleur. Uneori se ajungea la lungimea și solemnitatea unui titlu aristocratic obscur, ca în cazul lui Jean – Pierre mochetatorul, care era cunoscut oficial sub numele de Gaillard– Poseur de Moquette.

Se adunaseră în dreptul uneia din spărturile făcute în zid de Menicucci pentru a introduce țevile instalației de încălzit și discutau despre date și programări la modul serios al oamenilor a căror dominantă în viață este punctualitatea. Avea să fie respectată o ordine strictă: Menicucci trebuia să termine de instalat țevile; apoi veneau zidarii pentru a repara stricăciunile, urmați de electrician, tencuitor, faianțar, tâmplar și vopsitor, întrucât toți erau provensali get-beget, nu exista nicio șansă ca aceste date să fie respectate, dar discuția constituia un prilej de speculații amuzante.

Menicucci era mândru de poziția-cheie pe care o deținea. De ritmul lui de lucru depindea programarea celorlalți.

— O să vezi că am fost obligat să fac zob pereții, dar ce înseamnă asta, *maçon?* O jumătate de zi de reparații?

— Mai degrabă o zi, spuse Didier. Dar când?

— Nu încerca să mă zorești. Experiența mea de patruzeci de ani ca instalator m-a învățat că nu trebuie să te grăbești când e vorba de încălzire centrală. Este *très, très délicat.*

— De Crăciun? sugeră Didier.

Menicucci se uita la el clătinând din cap.

— Te ții de glume. Dar gândește-te cum o să fie la iarnă! Ne arătă cum va fi punându-și o haină imaginară pe umeri. Să presupunem că sunt minus zece grade. Se înfioră trăgându-și boneta peste urechi. Deodată, țâșnește apă din țevi! De ce? Pentru ca au fost instalate în pripă, fără atenția cuvenită. Își privi publicul, lăsându-l să aprecieze întreaga dramă a unei ierni reci în care apa curge pe pereți. Cine o să mai râdă atunci? Cine o să mai facă glume pe seama instalatorului?

Cu siguranță n-o să fiu eu acela. Experiența legată de instalarea încălzirii centrale a fost până acum un coșmar, pe care l-am suportat numai pentru că am putut sta afară toată ziua. Dacă înainte șantierul se limitase la o parte din casă, acum se întindea peste tot. Menicucci și țevile de cupru erau de neevitat. Praf, moloz și bucăți de țevi îndoite îi marcau traseul zilnic ca urmele unei termite cu dinți de oțel. Și poate că cel mai rău era faptul că nu mai aveam intimitate. Se putea foarte bine să-l găsim pe *jeune* în baie cu o lampă de sudat sau să dăm peste Menicucci spărgând peretele în camera de zi. Singurul refugiu era piscina, dar chiar și acolo trebuia să te scufunzi cu totul în apă ca să nu mai auzi zgomotul asurzitor al ciocanelor și al burghielor. Ne gândeam uneori că prietenii noștri au avut dreptate. Ar fi trebuit să plecăm în luna august sau să ne ascundem în congelator.

Serile erau atât de plăcute încât de obicei rămâneam acasă, încercând să ne revenim după larma de peste zi. În felul acesta am ratat majoritatea evenimentelor culturale și sociale organizate în beneficiul turiștilor care vizitează vara Lubéronul. Nu am ieșit decât de două ori. Într-o seară ne-am dus la abația Senanque, unde am ascultat cântece gregoriene, stând pe băncile incomode ale mănăstirii, și altădată am audiat un concert ținut mai sus de Oppède, printre niște ruine

frumos iluminate. Nu ne doream decât să fim singuri și să fie liniște în jur.

Într-una din seri foamea ne-a alungat din casă. Descoperiserăm că tot ce intenționam să mâncăm la cină avea deasupra un strat gros de nisip. Am hotărât să mergem la un restaurant fără pretenții din Goult, un sătuleț cu o populație invizibilă și lipsit de atracții turistice. Era ca și când am fi mâncat acasă, dar mult mai curat. Ne-am scuturat hainele de praf și i-am lăsat pe câini să păzească găurile din pereți.

Fusese o zi foarte călduroasă. Satul mirosea a asfalt încins și rozmarin uscat, dar și a oameni. Se nimerise să fie sărbătoarea anuală a acelui sat.

Ar fi trebuit să știm, deoarece fiecare sat celebrează luna august într-un fel sau altul – cu o competiție de *boules,* o cursă de măgari, un grătar în aer liber sau cu un târg. În platani sunt instalate lumini colorate. Se fac ringuri de dans pe estrade improvizate. Nu lipsesc țiganii, acordeoniștii, vânzătorii de suvenire și grupurile rock venite tocmai din Avignon. Este amuzant, cu condiția să nu fii distrus de oboseală, cum eram noi după o zi petrecută în mijlocul unui șantier de construcții. Dar nu mai puteam să dăm înapoi. Ne doream cina pe care o și comandasem în gând. Ce mai contau câțiva oameni în plus în comparație cu deliciile oferite de o salată de midii calde cu șuncă, pui împănați cu ghimber și ademenitoarea prăjitură de ciocolată a bucătarului-șef?

În orice alt moment al anului apariția unor grupuri mai mari de zece oameni pe străzile satului ar fi indicat un eveniment – o înmormântare, un război al prețurilor între doi măcelari care aveau magazine învecinate în apropiere de cafenea. Dar aceasta era o seară excepțională: Goult era gazda întregii lumii și lumea era, evident, la fel de înfometată ca noi. Restaurantul era plin. Pe terasa din fața restaurantului nu mai era niciun loc. Perechi pline de speranță se plimbau pe sub copaci

așteptând să se elibereze o masă. Chelnerii erau istoviți. Și Patrick, patronul, părea obosit, dar era mulțumit, căci avea o mină de aur temporară.

— Ar fi trebuit să dați telefon, spuse el. Reveniți la ora zece și am să văd ce pot face.

Nici la cafenea, care era destul de mare ca să cuprindă toată populația din Goult, nu puteai să stai decât în picioare. Ne-am luat ceva de băut și ne-am dus în scuarul de peste drum, unde fuseseră amenajate niște tarabe. În mijlocul scuarului era un monument ridicat în onoarea sătenilor care au luptat și au murit în război, pentru gloria Franței. Ca majoritatea monumentelor de acest fel pe care le-am văzut, era întreținut cu mult respect. Trei steaguri tricolore contrastau cu piatra cenușie.

La ferestrele caselor din jurul scuarului locatarii stăteau aplecați în afară privind hărmălaia de dedesubt. Televizoarele continuau să meargă în spatele lor, dar ei erau atrași de spectacolul străzii. Era mai degrabă o atmosferă de târg. Peste tot vedeai artizani locali cu obiecte din lemn cioplit și vase de ceramică, podgoreni și apicultori, vânzători de antichități și pictori care își expuneau tablourile. Copleșiți de căldura de peste zi, oamenii abia își târau picioarele, cu burțile înainte și cu umerii lăsați. Umblau de colo-colo fără rost, ca și când ar fi fost în vacanță.

Majoritatea standurilor erau mese cu piedestal pe care se aflau expuse obiecte de artizanat. Pe fețele de masă imprimate se afla de multe ori câte un anunț care spunea că proprietarul poate fi găsit la cafenea, dacă se ivește șansa unei vânzări. Exista un stand mai mare și mai deosebit decât celelalte. Arăta ca o anticameră. Era mobilat cu mese, scaune, șezlonguri și decorat cu palmieri în paniere. Un bărbat brunet, solid, cu pantaloni scurți și cu sandale stătea la una dintre mese, cu o sticlă de vin în față și cu un registru. Era *monsieur* Aude, artizanul din Saint-Pantaleon care făcea

obiecte de feronerie și care fusese și la noi acasă pentru niște lucrări. Ne invită să luăm loc lângă el.

Le feronnier este cel care lucrează cu fier și oțel, iar în Franța rurală face grilaje, porți și obloane, menite să-i țină la distanță pe hoții care, după părerea celor de aici, se ascund în fiecare tufiș. *Monsieur* Aude depășise stadiul acesta, al unor simple mijloace de securitate. El descoperise că exista o piață de desfacere pentru mobilier de oțel făcut în stilul clasic al secolelor optsprezece și nouăsprezece. Avea un album cu fotografii și schițe. Dacă doreai o bancă de grădină, un grătar sau un pat de campanie pliant, în genul celor folosite probabil de Napoleon, ți le făcea și, după ce le termina, le adăuga un strat de rugină pentru a le da patina timpului. Lucra împreună cu cumnatul său. Îți promitea că îți livrează comanda în două săptămâni și ți-o aducea după trei luni. L-am întrebat dacă îi merg bine afacerile. Bătu registrul cu mâna.

— Aș putea să deschid o fabrică – germani, parizieni, belgieni. Anul acesta toți vor mese mari rotunde și scaune din acestea de gradină. Trase unul dintre scaune lângă el ca să vedem arcuirea grațioasă a picioarelor. Ei cred însă că pot să fac orice în câteva zile și, după cum știți și dumneavoastră… lăsă propoziția neterminată și sorbi gânditor o gură de vin.

O pereche care se învârtise în jurul standului se apropie și se interesă de un pat de campanie. *Monsieur* Aude deschise registrul, își umezi vârful creionului și își ridică privirea spre ei.

— Trebuie să vă spun, zise el cu o față pe care se citea o sinceritate absolută, că s-ar putea să dureze două săptămâni.

Era aproape unsprezece când am început să mâncăm și trecuse mult de miezul nopții când am ajuns acasă. Era o noapte călduroasă și neobișnuit de liniștită, tocmai potrivita pentru a face baie în piscină. Ne-am scufundat în apă, am făcut pluta și

ne-am uitat la stele – nici nu se putea să încheiem mai bine o zi de caniculă. Dinspre Coasta de Azur se auzeau tunete îndepărtate și se vedeau licăriri de fulgere. Pentru noi erau doar ornamentale, alții aveau parte de furtună.

Ea a ajuns și la Ménerbes înainte de a se lumina de ziuă. Ne-a trezit un bubuit care a zguduit ferestrele și i-a făcut pe câini să latre speriați. Timp de o oră sau mai mult am avut impresia că norii se ciocneau chiar deasupra casei. Tunetele se rostogoleau și explodau de jur-împrejur iluminând via. Apoi a început să plouă torențial. Rafalele de ploaie loveau acoperișul. Apa a pătruns pe horn și s-a prelins pe sub ușa de la intrare. Ploaia s-a oprit odată cu ivirea zorilor și, ca și când nimic nu s-ar fi întâmplat, soarele a răsărit ca de obicei.

Rămăsesem fără curent electric. Puțin mai târziu, când am vrut să telefonăm la biroul de reclamații al Uzinei Electrice, am constatat că nu avem ton. Am dat ocol casei ca să vedem urmările furtunii. Jumătate din aleea pentru mașini fusese spălată de ape și purtată spre șosea. Rămăseseră șanțuri de lățimea unei roți de tractor și destul de adânci ca să constituie un pericol pentru o mașină obișnuită. Dar furtuna a avut și două urmări bune: era o dimineață minunată și nu au mai venit lucrătorii. Aveau desigur propriile probleme ca să se mai gândească la instalația noastră de încălzire centrală. Ne-am dus în pădure să vedem ce ravagii a făcut furtuna și acolo.

Era o priveliște impresionantă, oferită nu atât de copacii smulși din rădăcină, cât de efectele potopului asupra pământului uscat din pricina căldurii care fusese în ultimele săptămâni. Printre copaci se ridicau aburi fantomatici. În același timp se auzeau niște pocnete provocate de faptul că arșița noii zile începea să usuce arbuștii. Ne-am întors acasă și am luat micul dejun mai târziu ca de obicei. Lumina soarelui și cerul albastru ne-au creat o stare de optimism. Răsplata a fost faptul că

telefonul funcționa din nou. La capătul firului era *monsieur* Fructus, cel cu polița de asigurare, care voia să știe dacă avem pagube de pe urma furtunii. I-am spus că numai aleea a suferit stricăciuni.

— *C'est bien,* zise el. Am un client care are în bucătărie cincizeci de centimetri de apă. Se întâmpla și din astea. August este o lună bizară.

Avea dreptate. Fusese o lună stranie și ne bucuram că se încheiase. Viața putea să revină la ceea ce fusese înainte, cu șosele pe care se circula în voie, cu restaurante în care găsești oricând mese libere și cu Menicucci purtând din nou pantaloni lungi.

SEPTEMBRIE

Populația din Lubéron s-a împuținat brusc. *Les résidences secondaires* – erau multe case vechi și frumoase printre ele – au fost încuiate. Li s-au tras obloanele, iar porțile au fost legate cu lanțuri groase, ruginite. Casele aveau să rămână nelocuite până la Crăciun. Acest lucru era atât de evident încât nu e de mirare că spargerile de case în Vaucluse dobândiseră importanța unei mici industrii. Chiar și hoții mai puțini abili și mai prost echipați puteau conta pe câteva luni bune de liniște în care să-și facă meseria, iar în ultimii ani avuseseră loc niște furturi cât se poate de originale. Au fost demontate și cărate bucătării întregi, au fost luate țigle romane vechi, o ușă de intrare antică, un măslin bătrân – era ca și cum un hoț inteligent își umplea casa cu obiecte de valoare, alese dintr-o varietate de proprietăți cu un ochi de cunoscător. Poate că el era ticălosul care ne luase cutia poștală.

Am început să ne vedem din nou prietenii locali după ce au ieșit de sub asediul verii. Majoritatea încercau să-și revină de pe urma numeroșilor musafiri. Povestirile lor semănau între ele. Principalul subiect îl constituiau banii și instalațiile sanitare. Era uimitor să constați cât de des se foloseau aceleași fraze de către musafiri care își cereau, jenați, scuze sau, dimpotrivă, erau puși pe harță. Fără să-și dea seama, ei au alcătuit o colecție de zicale ale lunii august.

— Cum adică, ei nu acceptă cărți de credit? Peste tot se acceptă cărți de credit.

— Ți s-a terminat votca.

— Miroase ciudat în baie.

— Crezi că te poți ocupa tu de asta? Eu nu am decât o hârtie de 500 de franci.

— Nu-ți face griji. Îți trimit o piesă de schimb cum ajung la Londra.

— Nu mi-am dat seama că trebuie să fii atât de atent cu fosa septică.

— Nu uita să-mi comunici cât au costat convorbirile cu Los Angeles.

— Mă simt groaznic când te văd muncind atât.

— Nu mai ai whisky.

În timp ce ascultam poveștile despre canale de scurgere înfundate sau despre rachiul băut peste măsură, despre pahare de vin sparte în piscină, despre portofele sigilate și despre apetituri prodigioase, am realizat că am fost favorizați în luna august. Casa noastră, ce-i drept, suferise stricăciuni destul de mari, dar, din câte spuneau prietenii noștri, și ale lor suferiseră. Cel puțin noi nu a trebuit să-i dăm de mâncare și să-l găzduim pe Menicucci care ne provoca dezastrul.

Sub multe aspecte, prima parte a lunii septembrie era ca o nouă primăvară. Zilele erau uscate și calde, iar nopțile răcoroase. După ceața umedă din august, acum aerul era de o limpezime extraordinară. Locuitorii văii se treziseră din toropeală și se pregăteau de cea mai importantă ocupație a anului, culesul viilor. În fiecare dimineață se duceau să vadă strugurii care atârnau, grei, în rânduri ordonate, kilometri în șir.

Faustin era și el prezent, alături de ceilalți. Lua ciorchinii în mână și se uita la cer încercând parcă să ghicească cum va fi vremea. L-am întrebat când crede că va începe culesul.

— Ar trebui să se mai coacă, spuse el. Dar nu poți să te încrezi în vremea din septembrie.

Până acum făcuse aceeași previziune sumbră despre fiecare lună a anului, pe tonul resemnat și plângător al fermierilor din lumea întreagă când îți spun ce greu e să trăiești numai din ce-ți dă pământul. Condițiile atmosferice nu sunt niciodată prielnice. Ei dau întotdeauna vina pe ceva – ploaia, vântul, soarele, buruienile, insectele, guvernul – și găsesc o plăcere perversă în a fi pesimiști.

— Poți să faci tot ce trebuie timp de unsprezece luni pe an, spunea Faustin, ca apoi – *pouf* – să vină o furtună și să scoți din toată recolta cel mult un suc de struguri.

Jus de raiseng – spuse el cu atâta dispreț încât mi l-am imaginat preferând să lase o recoltă compromisă pe câmp mai degrabă decât să-și piardă timpul culegând struguri din care nu se poate face decât *un vin ordinaire.*

Ca și când nu avusese destule necazuri, natura îi mai rezervase o dificultate: strugurii din via noastră trebuiau să fie culeși în două etape, deoarece aproximativ cinci sute din vițe produceau struguri de masă care se coceau înainte de *raisins de cuve.* Acest *emmeidement* era acceptat numai datorită prețului bun al strugurilor de masă. Dar în felul acesta eram expuși la un dezastru în două rânduri și, dacă ne luam după Faustin, ne puteam aștepta cu siguranță la așa ceva. L-am lăsat dând din cap a nenorocire și bombănind ceva la adresa lui Dumnezeu.

Ca o compensație la prezicerile funeste ale lui Faustin, primeam o rație zilnică de vești bune de la Menicucci. Acesta nu mai avea mult până la terminarea instalației de încălzire centrală. Anticipa, bucuros peste măsură, ziua în care avea să dea în funcțiune boilerul. De trei ori mi-a reamintit să comand motorina și a insistat să supraveghez umplerea rezervorului, ca nu cumva să fie corpuri străine în comanda livrată.

— *Il faut très attention,* explica el omului care adusese motorina. Cea mai mică *cochonnerie* o să strice arzătorul și o să îmbâcsească electrozii. Ar fi bine să o filtrezi înainte de a o pompa în rezervor.

Omul cu motorina sări ca ars, parând degetul amenințător al lui Menicucci cu propriul deget, unsuros și înnegrit la vârf.

— Combustibilul meu este triplu filtrat. *C'est impeccable.*

Făcu gestul de a-și duce vârful degetelor la buze, dar apoi se răzgândi.

— O să vedem noi, spuse Menicucci. O să vedem.

Se uită bănuitor la capul metalic al furtunului care urma să fie fixat la rezervor. Omul îl șterse ostentativ cu o cârpă murdară. Ceremonia de umplere a rezervorului a fost însoțită de un discurs tehnic detaliat despre funcționarea arzătorului și a boilerului, pe care omul cu motorina nu îl asculta cu prea mult interes. El mormăia ceva sau spunea *Ah bon?* ori de câte ori participarea sa era necesară. Când operațiunea era pe punctul de a se încheia, Menicucci se întoarse spre mine.

— După-amiază facem o probă. Avu un moment de panică la gândul că s-ar putea să lipsim. Nu plecați pe nicăieri, nu-i așa?

Ar fi fost un act de cruzime să-l lipsim de public. I-am spus că îl așteptăm la ora două.

Ne-am dus în fostul grajd pentru măgari, transformat acum de Menicucci în uzina sistemului său de încălzire. Boilerul, arzătorul și rezervorul de apă erau instalate unul lângă altul, legate prin cordoane ombilicale de cupru. Din boiler ieșeau două țevi – una vopsită în roșu pentru apă caldă și alta vopsită în albastru pentru apă rece, *très logique* – care dispăreau în tavan. Valve, cadrane și comutatoare strălucitoare, care contrastau cu cenușiul zidurilor de piatra, așteptau atingerea maestrului. Totul părea extrem de complicat și am făcut greșeala să i-o spun lui Menicucci. Acesta o luă ca un afront personal și timp ce zece minute îmi demonstră uimitoarea lor simplitate. Răsucea comutatoare, închidea și deschidea valve, mânuia contoare și aparate de măsurat, lăsându-mă cu gura căscată.

— *Voilà!* spuse el, făcând o ultimă demonstrație de închidere a comutatoarelor. Acum, după ce știți cum funcționează, să facem proba. *Jeune!* Atenție!

Fiara se trezi cu o serie de pocnituri și sforăituri.

— *Le brûleur,* anunța Menicucci dansând în jurul boilerului și ajustând comenzile pentru a cincea oară. Se auzi un pufăit și apoi un zgomot înăbușit. S-a aprins! O spuse pe un ton atât de dramatic de parcă asistam la lansarea unei rachete spațiale. În cinci minute toate radiatoarele vor fi fierbinți. Haideți!

Intră în toate încăperile insistând să atingem fiecare radiator.

— Vedeți? O să puteți sta toată iarna în cămașă.

Deocamdată curgea apa pe noi. Afară erau treizeci de grade, iar înăuntru, cu toate radiatoarele în funcțiune, era insuportabil. L-am rugat să le oprească de teamă să nu ne deshidratăm.

— *Ah non.* Trebuie să meargă douăzeci și patru de ore pentru a putea verifica toate racordările și a ne asigura că apa nu se scurge pe nicăieri. Nu vă atingeți de nimic până mâine, când vin din nou. Este extrem de important să funcționeze la maximum.

Ne lăsă să ne topim de căldură și să savurăm mirosul de praf încins și oțel fierbinte.

În septembrie există un sfârșit de săptămână când în toată zona se aud împușcături de parcă s-ar face repetiții pentru al treilea război mondial. Este deschiderea oficială a sezonului de vânătoare. Cu acest prilej fiecare francez viteaz, cu înclinații criminale, își ia pușca și câinele și pornește în căutarea vânatului. Primul semnal legat de deschiderea acestui sezon a venit prin poștă – un pliant înspăimântător de la un fabricant din Vaison-la-Romaine, care oferea o gamă completă de arme de foc la preț redus. Instinctele mele vânătorești, care erau în stare latentă de când m-am născut, s-au trezit la gândul de a poseda o armă Verney Carron Grand Becassier sau una Ruger 44 Magnum cu cătare electronică. Soția mea, care, pe bună dreptate, nu are niciun fel de încredere în abilitatea mea de a mânui echipamentele

periculoase, mi-a atras atenția că nu am nevoie de cătare electronică pentru a mă împușca în picior.

Am fost amândoi surprinși de atracția francezilor pentru arme. Când ne-am dus, în două rânduri, în casele unor cunoștințe care păreau persoane pașnice, ni s-a arătat de fiecare dată arsenalul familiei. Una dintre cunoștințe avea cinci puști de calibre diferite, cealaltă opt puști, frumos lustruite și expuse pe un stativ, în sufragerie, ca niște obiecte de artă letale. De ce ai avea nevoie de opt puști? De unde știi pe care s-o iei cu tine? Sau le iei pe toate, ca pe un sac cu crose de golf, scoțând pușca 44 Magnum pentru leoparzi sau elani și Baby Bretton pentru iepuri?

După un timp ne-am dat seama că mania pentru arme era doar o părticică din fascinația națională pentru tot felul de accesorii, din dorința de a trece drept expert. Când un francez se apucă de ciclism, tenis sau schi, n-ar vrea pentru nimic în lume să fie considerat începător, astfel că se echipează după toate standardele profesionale. E foarte simplu. Îți trebuie doar câteva mii de franci și poți să arăți exact ca un campion care concurează în Turul Franței, la Wimbledon sau la Jocurile Olimpice de iarnă. În cazul vânătorii *–la chasse –*, gama de accesorii este aproape nelimitată. Ele au o atracție în plus, și anume faptul că sunt profund bărbătești și inspiră teamă.

Am avut parte de o prezentare în avanpremieră a întregului arsenal de vânătoare la târgul din Cavaillon. Tarabele erau pline cu mărfuri necesare pentru sezonul care urma să se deschidă și arătau ca niște mici depozite paramilitare: banduliere pentru cartușe și curele împletite de piele pentru puști; vestoane cu o mulțime de buzunare închise cu fermoar și tolbe lavabile și deci foarte practice, deoarece petele de sânge puteau fi ușor înlăturate; ghete speciale pentru junglă, de felul celor purtate de mercenari când sunt parașutați în Congo; cuțite înspăimântătoare cu lame de douăzeci de

centimetri și busole cu mâner, butelci ușoare din aluminiu pentru apă, care probabil vor fi umplute mai degrabă cu *pastisit;* centuri cu verigi în formă de D și o curea speciala pentru baionetă, care se folosește probabil în cazul că ți se termină muniția și vânatul trebuie atacat cu arme albe; chipie și pantaloni de comando, provizii de supraviețuire și plite de campanie. Era tot ce își poate dori un om în confruntarea cu fiarele pădurii în afară de acel accesoriu indispensabil cu patru picioare și nas ca un radar – câinele de vânătoare.

Les chiens de chasse sunt prea specializați ca să fie cumpărați și vânduți printr-o tranzacție simplă. Ni s-a spus că niciun vânător serios nu se gândește să cumpere un pui fără să-i cunoască mai întâi ambii părinți, judecând după unii câini de vânătoare pe care i-am văzut, ne-am imaginat că tatăl ar fi greu de găsit. Printre toate curiozitățile hibride se puteau însă distinge trei tipuri mai mult sau mai puțin identificabile – prepelicarul, de talie mare cu păr brun-roșcat, ogarul, cu corpul subțire și zvelt, și copoiul, înalt și cu fața boțită, lugubră.

Fiecare vânător consideră că nimeni nu are un câine atât de dotat ca al lui și îți va spune cel puțin o poveste de necrezut despre curajul și isprăvile animalului. Dacă te iei după stăpânii lor, ai zice că acești câini sunt niște creaturi cu o inteligență supranaturală, antrenate excelent și devotate până la moarte. Așteptam cu nerăbdare să-i vedem cum se comportă la deschiderea sezonului de vânătoare. Poate că exemplul lor avea să-i inspire pe câinii noștri să facă ceva mai folositor decât să pândească șopârle și să atace mingi de tenis vechi.

În valea noastră vânătoarea a început într-o dimineață de duminică, puțin după ora șapte, cu salve care se auzeau și din preajma casei, și din munți. Se părea că orice mișcă își asumă mari riscuri, astfel că atunci când am ieșit la plimbare cu câinii mi-am luat cea mai mare batistă albă pe care am găsit-o pentru cazul în care ar fi fost

nevoie să mă predau. Am pornit cu multă grijă pe poteca din spatele casei care duce spre sat, presupunând că orice vânător cu permis de portarmă a părăsit drumurile bătătorite și s-a afundat în pădurile dese din munți.

Nu se mai auzea cântecul păsărelelor; la prima împușcătură, cele cu experiență plecaseră spre locuri mai sigure, cum ar fi Africa de Nord sau centrul orașului Avignon. În vremurile rele de altădată vânătorii obișnuiau să atârne colivii cu păsări de crengile copacilor pentru a atrage alte păsări care să fie o țintă sigură, dar acum metoda aceasta este considerată ilegală. Vânătorul modern trebuie să stea la pândă și să se bazeze pe dibăcia sa.

Nu prea am văzut că s-ar proceda în felul acesta, în schimb am văzut o mulțime de vânători, câini și arme în stare să lichideze toți sturzii și iepurii din sudul Franței. Ei nu s-au dus în adâncul pădurilor: abia dacă s-au abătut de la potecă. Grupuri întregi s-au adunat în luminișuri – râdeau, fumau, sorbeau din bidonașele de culoare kaki și tăiau felii de *saucisson;* dar de vânătoare activă – om contra sturz într-o luptă bazată pe inteligență – nici vorbă nu era. Probabil că și-au epuizat gloanțele în canonada de dimineață.

Câinii lor însă erau nerăbdători să se apuce de treabă. După luni de sechestrare în cuști erau înnebuniți de fericirea de a fi în libertate și de a putea adulmeca mirosurile pădurii. Se învârteau de colo-colo, cu nasurile aproape lipite de pământ, tresărind din când în când de emoție. Fiecare câine purta o lesă groasă cu un clopoțel de aramă – *la clochette* – atârnând de ea. Ni s-a spus că acesta avea un scop dublu. Semnala unde se afla câinele și astfel vânătorul se putea plasa în direcția vânatului care era gonit spre el, dar în același timp era o măsură de precauție ca nu cumva să tragă în ceva ce mișca în tufișuri, crezând că este vreun iepure sau vreun mistreț, și să descopere că a tras

în propriul câine. Niciun vânător responsabil, *naturellement,* nu trage în ceva ce nu vede – cel puțin așa mi s-a spus. Dar aveam îndoielile mele. După o dimineață în care s-a delectat cu *pastis* sau cu *marc,* un fâșâit în tufișuri ar putea fi irezistibil, iar cauza ar putea fi de natură umană. În fond, aș putea fi chiar eu. Mă gândeam să-mi pun un clopoțel la gât ca să fiu în siguranță.

Un alt avantaj al clopoțelului se vădește la amiază: îl ajută pe vânător să evite experiența umilitoare de a-și pierde câinele la sfârșitul partidei de vânătoare. Departe de a fi animalele disciplinate și credincioase pe care mi le imaginam, câinii de vânătoare sunt de fapt niște câini vagabonzi, conduși de nasurile lor și uitând de trecerea timpului. Ei n-au priceput că vânătoarea se întrerupe pentru masa de prânz. Sunetul clopoțelului nu înseamnă neapărat că patrupedul va veni când este chemat, dar cel puțin vânătorul poate spune cu aproximație unde se află.

Cu puțin înainte de amiază, vânători îmbrăcați în haine de camuflaj au început să se îndrepte spre furgonetele parcate la marginea drumului. Doar câțiva erau însoțiți de câini. Ceilalți fluierau și strigau din ce în ce mai iritați, scoțând niște sunete care trădau o proastă dispoziție – *Vieng ici! Vieng ici!* – în direcția simfoniei de clopoței care se auzea dinspre pădure.

Răspunsurile erau rare. Strigătele au devenit și mai răstite, degenerând în răgete și înjurături. După câteva minute, vânătorii au renunțat și au plecat acasă, cei mai mulți fără câini.

După câtva timp ne-am pomenit la masă cu trei câini abandonați. Veniseră să bea apă din piscină. Au fost foarte mult admirați de cele două potăi ale noastre pentru comportarea lor nonșalantă și pentru mirosul exotic pe care îl răspândeau. I-am închis în curte și ne-am pus întrebarea cum să-i trimitem înapoi la stăpânii lor. I-am cerut sfatul lui Faustin.

— Nu vă faceți probleme, spuse el. Dați-le drumul. Vânătorii se vor întoarce mai pe seară. Dacă nu-și găsesc câinii, vor lăsa *un coussin.*

Faustin ne-a spus că metoda nu dădea niciodată greș. În cazul în care câinele era în pădure, se lăsa pur și simplu ceva impregnat cu mirosul cuștii – o pernuță sau, mai degrabă, o bucată de pânză – lângă locul unde fusese văzut câinele ultima oară. Mai devreme sau mai târziu, câinele va fi atras de propriul miros și va aștepta să fie luat.

Le-am dat drumul celor trei câini. O zbughiră cu un lătrat prelung. Scoteau niște sunete jalnice, tânguitoare, ca un oboi îndurerat. Faustin dădu din cap.

— O să treacă zile întregi până ce-și vor găsi stăpânii.

El nu vâna și considera că vânătorii și câinii lor erau niște intruși care n-aveau dreptul să pătrundă în via sa atât de prețioasă.

După părerea lui, sosise momentul să culeagă strugurii de masă. Vor începe de îndată ce Henriette va termina de reparat camionul. Ea era membrul familiei orientat spre mecanică și în fiecare septembrie avea misiunea să-l facă să mai meargă câțiva kilometri pentru a putea transporta strugurii. Îl avea de treizeci de ani, poate și mai mult – Faustin nu-și amintea exact. Era turtit în față și hodorogit, deschis de o parte și de alta și cu cauciucuri uzate. De mulți ani nu mai putea fi scos pe șosea, dar nici nu se punea problema să fie înlocuit cu unul nou. Și de ce să dai bani pentru reparații la un garaj când ai o soție pe post de mecanic? Îl folosea doar câteva săptămâni pe an, iar Faustin avea grijă să-l ducă pe drumuri lăturalnice pentru a nu se întâlni cu *les flics* de la poliția din Les Baumettes, care l-ar fi sâcâit cu regulamentele lor absurde referitoare la frână și asigurări.

Intervenția lui Henriette a fost salutară. Într-o dimineață, bătrânul camion se opinti să urce panta

încărcat cu lădițe de lemn. Acestea au fost așezate de-a lungul fiecărui șir de viță-de-vie și toți trei – Faustin, Henriette și fiica lor – și-au luat foarfecă și au început culesul.

Era o muncă anevoioasă. Având în vedere că la strugurii de masă aspectul este aproape la fel de important ca gustul, fiecare ciorchine trebuia examinat cu atenție. Se dădeau la o parte boabele strivite sau stricate. Întrucât ciorchinii creșteau jos, uneori atingând pământul, și erau ascunși de frunze, culegătorii înaintau câțiva iarzi pe oră – se lăsau pe vine, tăiau ciorchinele, se ridicau în picioare, îl examinau, înlăturau boabele storcite și apoi îl așezau în lădiță. Sub ei, pământul dogorea, iar de sus soarele îi ardea cu putere. Niciun pic de umbră, nicio adiere de vânt, niciun moment de odihnă într-o zi de muncă de zece ore, cu excepția pauzei de prânz. De câte ori am să văd un ciorchine de strugure într-un castron o să mă gândesc la durerea de spate și insolația pe care le presupune culegerea lui. Pe la șapte și jumătate au intrat la noi să bea ceva, încălziți și extenuați, dar mulțumiți. Strugurii erau buni și în trei sau patru zile vor termina de cules. I-am spus lui Faustin că probabil e încântat de vreme. Își dădu pălăria pe spate lăsând să se vadă linia de pe frunte care delimita pielea bronzată de cea neexpusă la soare.

— E prea frumos. Nu poate s-o țină tot așa.

În timp ce medita la dezastrele care puteau să se producă, sorbi adânc din paharul cu *pastis.* Dacă n-o să fie furtuni, ar putea în schimb să survină un îngheț neașteptat, un nor de lăcuste, un incendiu în pădure sau un atac nuclear. Trebuia să se întâmple ceva rău până la cel de-al doilea cules. Și dacă totuși nu se întâmpla nimic, se putea consola cu faptul că medicul său îl pusese la regim pentru a-i scădea colesterolul. Da, într-adevăr, asta era o problemă gravă. Liniștit la gândul că și-a reamintit ce lovituri îi rezervase de curând soarta, a mai băut un pahar de *pastis.*

Mi-a luat ceva timp până ce m-am obișnuit cu ideea că am o încăpere separată, special construită, pentru vin – nu un bufet sau un spațiu amenajat sub scară, ci o pivniță adevărată. *La cave* era jos. Începeau în ea trei sau patru sute de sticle. Îmi plăcea grozav și eram hotărât să o umplu. Prietenii noștri erau și ei hotărâți să o golească. Asta mi-a creat pretextul să fac vizite regulate – în scopuri caritabile – la diverse podgorii, pentru ca musafirii noștri să nu sufere niciodată de sete.

Am pornit în cercetare, pentru a asigura ospitalitatea casei mele, la Gigondas, la Beaumes-de-Venise și la Châteauneuf-du-Pape, niște sate mai mari, dedicate în întregime producerii vinurilor. Oriunde priveam, erau indicatoare care semnalau prezența pivnițelor, acestea părând să fie la fiecare cincizeci de metri. *Dégustez nos vins!* Niciodată n-a fost acceptată o invitație cu mai mult entuziasm. Am făcut *dégustations* într-un garaj din Gigondas și la un castel situat deasupra satului Beaumes-de-Venise. Într-un loc care părea mai degrabă o stație de benzină, lipsit de orice fast, am găsit, la 30 de franci litrul, un vin tare, cu un buchet extraordinar, depozitat în containere de plastic. Într-un alt loc, mai pretențios și cu prețuri mai ridicate, am cerut să degust marc. Au scos o sticluță și mi-au turnat un strop pe dosul palmei. N-am fost sigur dacă trebuia să-l miros sau să-l sorb.

După un timp nu m-am mai oprit în sate, ci am început să urmăresc indicatoarele, pe jumătate acoperite de vegetație. Ele arătau drumul spre fermele răspândite printre podgorii, unde strugurii se coceau la soare și unde puteam să cumpăr vin direct de la producători. Aceștia erau, fără excepție, primitori și mândri de munca lor, și mie, cel puțin, prețurile lor mi s-au părut irezistibile.

Trecuse puțin de amiază când am ieșit de pe șoseaua principală din Vacqueyras și am intrat pe

drumul pietruit, îngust, dintre podgorii. Mi se spusese că drumul duce la producătorul vinului care-mi plăcuse la prânz, un Cotes-du-Rhone alb. O navetă sau două ar umple golul lăsat în pivniță de ultima petrecere pe care am dat-o. Urma să mă opresc zece minute, nu mai mult, și apoi să mă îndrept spre casă.

Ferma avea mai multe clădiri dispuse în formă de U în jurul unei curți cu pământ bătătorit, umbrite de un platan uriaș și păzite de un câine-lup alsacian. Acesta mă întâmpină cu un lătrat apatic, făcându-și datoria – aceea de a înlocui soneria. Un bărbat în salopetă, care meșterea ceva la un tractor, se îndreptă imediat spre mine ținând în mâini niște bujii unsuroase. Îmi întinse antebrațul ca să-l strâng.

Doream un vin alb? Numaidecât. El avea treabă cu tractorul, dar unchiul său se va ocupa de mine.

— Edouard! Tu peux servir ce monsieur?

Perdeaua de mărgelușe care atârna la ușa de la intrare fu dată la o parte. În prag apăru unchiul Edouard clipind des, din pricina soarelui. Purta o vestă, pantaloni albaștri de doc și papuci de casă în picioare.

Circumferința taliei sale era impresionantă, cam cât cea a platanului, dar și mai impresionant era nasul. Nu mai văzusem niciodată un asemenea nas – lătăreț, cărnos, roșu, cu vinișoare purpurii care se întindeau pe toată fața. „Iată un om, mi-am zis, care se bucură de fiecare sorbitură oferită de munca sa.” Îmi zâmbi. Ridurile din obraji i se strânseră în părți, arătând ca niște perciuni vineții.

— Bon. Une petite dégustation.

Mă conduse prin curte până la o clădire lungă, fără ferestre. Se strecură printr-o ușă dublă spunându-mi să aștept în prag până se duce să aprindă lumina. După lumina puternică de afară, nu mai vedeam nimic, dar simțeam mirosul plăcut, inconfundabil, provenind de la strugurii fermentați.

Unchiul Edouard aprinse lumina și închise ușa ca să nu pătrundă căldura. Sub unicul bec, care lumina slab, am putut distinge o masă lungă cu piedestal și șase scaune. Într-un colț întunecat era o scară cu balustradă care ducea în pivniță. De-a lungul pereților, pe stative de lemn, erau lăzi cu sticle de vin. Lângă chiuveta crăpată bâzâia un frigider vechi.

Unchiul Edouard spălă niște pahare uitându-se la fiecare în lumină, înainte de a le pune pe masă. Formă o linie dreaptă de șapte pahare și începu să așeze în spatele lor câte o sticlă de vin. La fiecare sticlă făcea comentarii admirative.

— Domnul cunoaște vinul alb, nu-i așa? Un vin nou, foarte plăcut. Vinul roze nu seamănă deloc cu cel diluat care se găsește pe Coasta de Azur. Alcool de treisprezece grade, un vin veritabil. Iată și un vin roșu ușor – poți să bei o sticlă întreagă înaintea unei partide de tenis. Acesta însă, *par contre,* se bea iarna și se poate păstra zece ani sau chiar mai mult. Apoi…

Am încercat să-l opresc. I-am spus că nu doream decât două navete de vin alb, dar nici n-a vrut să audă. Domnul s-a deranjat să vină personal și să nu guste din toate vinurile? Este de neconceput. O să guste și el cot la cot cu mine. Îmi puse o mână grea pe umăr și mă așeză pe scaun.

A fost fascinant. Mi-a spus cu precizie din ce podgorie provenea fiecare sortiment de vin și de ce unele produceau vinuri mai tari, iar altele mai slabe. Fiecare vin pe care l-am gustat era însoțit de un meniu imaginar, care îl făcea să plescăie din buze și să-și dea ochii peste cap de plăcere. Am consumat mental *écrevisses,* somon gătit cu măcriș, pui de Bresse împănat cu rozmarin, fripturi de miel cu sos alb, *estouffade* de vită cu măsline, *daube,* file de porc cu garnitură de ciuperci. Vinurile deveneau din ce în ce mai bune, dar și din ce în ce mai scumpe. Aveam de-a face cu un expert

și nu-mi rămânea altceva decât să savurez în continuare vinurile pe care mi le oferea.

— Mai este unul pe care vreau să-l degustați, spuse unchiul Edouard, un vin pe care nu-l dau la toată lumea. Luă o sticlă și umplu cu grijă o jumătate de pahar. Era roșu-închis, aproape negru. Un vin nobil, adăugă el. Așteptați puțin. Pentru el este nevoie de *une bonne bouche.* M-a lăsat înconjurat de sticle și pahare. Dădeam semne de mahmureala. *Voilà.*

Îmi puse o farfurie în față cu două bucăți de brânză de capră și verdețuri stropite cu ulei și-mi dădu un cuțit cu mânerul de lemn ros. În timp ce mâncam o felie de brânză, unchiul Edouard mă urmărea cu privirea. Brânza era cumplit de iute. Am simțit că îmi ia foc cerul gurii. După aceasta, vinul părea un nectar.

Unchiul Edouard m-a ajutat să încarc navetele în mașină. Oare comandasem eu toate acestea? Probabil că da. Stătusem aproape două ore de vorbă în semiîntuneric și în acest răstimp puteam să iau tot felul de hotărâri neașteptate. Când am plecat, îmi zvâcneau tâmplele. Am fost invitat să revin după o lună la culesul viilor – cel mai important eveniment agricol al anului.

Via noastră am cules-o în ultima săptămână din septembrie. Faustin ar fi vrut să mai amâne cu câteva zile operațiunea, dar avea niște informații tainice cum că octombrie va fi umed.

Echipa inițială a celor trei care culeseseră strugurii de masă a fost completată cu vărul Raoul și cu tatăl lui Faustin. Sarcina acestuia din urmă era să se deplaseze încet în urma culegătorilor scotocind cu bastonul prin vița-de-vie pentru a vedea dacă n-a rămas vreun ciorchine necules. Când dădea de vreunul, chema pe cineva să facă treaba ca lumea. Avea o voce destul de puternică pentru un bătrân de optzeci și patru de ani. Spre deosebire de ceilalți, care purtau pantaloni scurți și veste, el era îmbrăcat ca pentru o zi răcoroasă de

noiembrie – cu pulover și cu un costum gros de doc; avea și o bască pe cap. Când a venit soția mea cu un aparat de fotografiat, și-a scos basca, și-a aranjat părul, și-a pus basca la loc și a pozat cufundat până la brâu în vița-de-vie. Ca tuturor vecinilor noștri, îi plăcea să fie fotografiat.

Încet-încet toate rândurile au fost culese. Lădițele cu struguri au fost așezate în camion. În perioada aceasta drumurile erau pline de furgonete și tractoare care transportau munți de struguri roșii la cooperativa de vinuri din Maubec. Aici strugurii erau cântăriți și testați în privința conținutului de alcool.

Spre surpriza lui Faustin, culesul a decurs fără niciun incident și, pentru a sărbători evenimentul, ne invită să mergem cu el la cooperativă cu ocazia ultimului transport.

— În seara asta o să aflăm cifrele finale, ne spuse el. Veți ști cât o să beți la anul.

Soarele era la asfințit. Am mers în urma camionului în timp ce acesta se târa cu treizeci de kilometri la oră, pe drumuri înguste, pline de struguri striviți. Era o coadă lungă la descărcat. Bărbați voinici, cu fețele arse de soare, stăteau în tractoare până când le venea rândul să descarce strugurii și sa le dea drumul pe jgheab – prima etapă în călătoria lor până la îmbuteliere.

După ce Faustin a terminat de descărcat, ne-am dus cu el în clădire. Am văzut strugurii noștri intrând în căzi mari inoxidabile.

— Priviți contorul, ne spuse el. Arată concentrația de alcool.

Indicatorul urcă, șovăi și se opri la 12,32%. Faustin mormăi ceva. I-ar fi plăcut 12,50%. Dacă strugurii ar mai fi stat câteva zile în soare, ar fi ajuns la cifra respectivă, dar oricum peste 12% era bine. Ne duse la omul care ținea evidențele fiecărei livrări și se uită la cifre comparându-le cu niște hârtiuțe pe care le scosese din buzunar. Dădu din cap afirmativ. Totul era corect.

— N-o să suferiți de sete. Făcu gestul tipic de băut din Provence, cu pumnul strâns și degetul mare îndreptat spre buză. Peste o mie două sute de litri.

Părea că a fost un an bun și i-am spus lui Faustin că eram mulțumiți.

— Ei bine, zise el, cel puțin n-a plouat.

OCTOMBRIE

Omul cerceta mușchiul și lăstărișul din jurul rădăcinilor unui stejar bătrân. Piciorul drept era încălțat într-o cizmă verde de cauciuc care îi venea până la coapsă; în celălalt avea un pantof sport. Ținea un băț lung în fața lui și purta un coș albastru de plastic.

Se întoarse oblic spre copac, făcu un pas mare înainte cu piciorul încălțat în cizma de pescar și înfipse bățul cu teamă în vegetație, așa cum face un scrimer când se așteaptă la o ripostă bruscă și violentă. Fandă din nou: în gardă, împunge, retrage-te, împunge. Era atât de absorbit de duelul său, încât habar n-avea că îl urmăream, la fel de absorbit, de pe potecă. Unul dintre câinii mei se apropie de el și începu să-i adulmece piciorul din spate.

Omul făcu un salt – *merde!* –, apoi, văzând câinele și pe mine totodată, păru stânjenit. Mi-am cerut scuze că l-am speriat.

— Am crezut, pentru o clipă, că sunt atacat.

N-am putut să-mi dau seama cine credea el că-i mușină mai întâi piciorul și apoi îl atacă. L-am întrebat ce căuta. Ca răspuns, mi-a arătat coșul.

— *Les champignons.*

Acesta era un aspect nou al Lubéronului care mă îngrijora. Știam că este o regiune în care se întâmpla lucruri ciudate și în care există oameni și mai ciudați. Dar nu puteam să-mi închipui că ciupercile, chiar și cele sălbatice, ar putea să atace oameni în toată firea. L-am întrebat dacă ciupercile sunt periculoase.

— Unele te pot ucide, spuse el.

Asta era de crezut, dar nu-mi explicam de ce poartă o cizmă de cauciuc și care este rostul numărului bizar cu bățul. Cu riscul de a fi considerat cel mai ignorant dintre tâmpiții de la oraș, am arătat spre piciorul drept.

— Cizma este pentru apărare?

— *Mais oui.*

— Împotriva a ce vă apără?

Își plesni cizma cu spada de lemn și își luă un aer cuceritor. D'Artagnan cărând un coș. Reteză dintr-o lovitură un smoc de cimbru și, apropiindu-se, îmi spuse:

— *Les serpents.* Pronunță cuvântul cu un ușor sâsâit. Se pregătesc pentru iarnă. Dacă îi deranjezi – sst! –, te atacă. Sunt foarte periculoși.

Îmi arătă conținutul coșului, smuls pădurii cu riscul de a-și pierde viața sau un picior. Mie mi se păreau otrăvitoare, în culori de la albastru-închis până la ruginiu și portocaliu-aprins, nesemănând deloc cu ciupercile albe care se vând de obicei la piață. Îmi băgă coșul sub nas. Am tras în piept ceea ce el numea esența munților. Spre surprinderea mea, ciupercile miroseau bine – a pământ reavăn, a alune. M-am uitat mai bine la ele. Le văzusem în pădure, grupate amenințător sub copaci, și presupusesem că provoacă o moarte instantanee. Nu numai că sunt comestibile, mă asigură prietenul cu cizma de cauciuc, dar sunt și gustoase.

— Trebuie să știi însă care sunt speciile otrăvitoare, adăugă el. Există câteva. Dacă nu ești sigur, te duci cu ele la farmacie.

Nu-mi trecuse niciodată prin minte că o ciupercă ar putea fi testată clinic înainte de a fi încorporată într-o omletă, dar, întrucât stomacul este, categoric, cel mai influent organ în Franța, era absolut logic. Următoarea dată când m-am dus în Cavaillon am făcut un tur al farmaciilor. Acestea deveniseră centre de îndrumare în privința ciupercilor. Vitrinele, pline de obicei cu truse medicale sau cu fotografii înfățișând tinere femei care și-au redus celulita pe coapsele zvelte și bronzate, expuneau niște hărți mari care te ajutau la identificarea ciupercilor. Unele farmacii mergeau chiar mai departe și își umpleau vitrinele cu cărți de referință care descriau și ilustrau fiecare

specie de ciuperci comestibile cunoscute oamenilor.

Am văzut persoane intrând în farmacii cu sacoșe murdare pe care le prezentau la ghișeu destul de neliniștite, ca și cum s-ar fi supus unor teste pentru depistarea unei boli rare. Obiectele mici, noroioase, erau examinate cu gravitate de expertul în halat alb și se dădea un verdict. Presupun că pentru farmaciști, care prescriau de obicei supozitoare și fortifiante pentru ficat, era o activitate interesantă. Mi s-a părut atât de amuzant încât aproape am uitat de ce venisem la Cavaillon – în orice caz nu pentru a mă învârti prin farmacii, ci pentru a cumpăra pâine de la brutăria locală.

De când ne-am mutat în Franța am devenit obsedați de brutării. Era o plăcere să alegem și să cumpărăm pâinea noastră cea de toate zilele. Brutăria din Ménerbes, unde nu știai niciodată când e deschis – „Madame va deschide din nou după ce își va fi terminat toaleta", mi s-a spus într-o zi –, ne-a determinat prima oară să vizităm alte brutării, din alte sate. A fost o revelație. După ce ani de zile am considerat pâinea un articol mai mult sau mai puțin obișnuit, se părea deodată că am descoperit un nou fel de mâncare.

Am încercat pâinea consistentă din Lumières, mai rotofeie decât obișnuita *baguette,* și așa-numitele *boules din Cabrières,* cu coaja prăjită, de mărimea unor mingi de fotbal dezumflate. Am învățat care pâini țin o zi și care își pierd prospețimea după trei ore; care este cea mai bună pâine pentru *croûtons* sau pentru a fi unsă cu sosul *rouille* și apoi scufundată într-o supă de pește. Ne-am obișnuit cu priveliștea plăcută, dar surprinzătoare la început a sticlelor de șampanie oferite la vânzare alături de tarte și alte produse de patiserie care sunt preparate în fiecare dimineață și se cumpără până la prânz.

Cele mai multe brutarii au un stil propriu, astfel că pâinile lor se disting de cele făcute în serie

pentru magazinele universale: prin mici variații de la formele convenționale, prin ornamente imprimate pe coajă sau prin modelele complicate. În acest din urmă caz, artistul brutar își semnează opera. Ai fi zis că pâinea făcută mecanic, care poate fi tăiată felii sau împachetată, nici nu a fost inventată.

Șaptesprezece brutari din Cavaillon figurau în *Pages jaunes,* dar ni s-a spus că una dintre brutării le depășea pe celelalte în ceea ce privește varietatea și calitatea deosebită a pâinii, fiind un veritabil *palais de pain.* La Chez Auzet, cum îi ziceau, actul de a coace și a mânca pâine și produse de patiserie fusese ridicat la rangul unei mici religii.

Când este cald, se scot afară, în fața brutăriei, mese și scaune, astfel încât gospodinele din Cavaillon pot să stea jos, să-și bea ciocolata fierbinte și să mănânce biscuiți cu migdale și tarte cu căpșune, gândindu-se între timp, în tihnă, ce pâine să cumpere pentru prânz și cină. Pentru a veni în ajutorul lor, Auzet a tipărit o listă completă cu toate sortimentele de pâine – *Carte des pains.* Am luat un exemplar de pe tejghea, am comandat o cafea, m-am așezat la soare și am început să citesc.

A fost încă un pas în educația mea franțuzească. Nu numai că am luat cunoștință de sortimente de pâine despre care nu mai auzisem niciodată, dar mi se recomanda cu fermitate și cu multă precizie ce să mănânc alături de ele. La *apéritif* puteam să aleg între feliile pătrate numite *toasts, pain surprise* care putea fi împănată cu bucățele mici de șuncă, și savuroasele *feuillets salés.* Asta era simplu. Mai greu era când trebuia sa aleg pentru masa de prânz. Să presupunem, de pildă, că doream să încep cu *crudités.* Pentru acestea erau patru sortimente posibile: pâine pentru ceapă, pâine pentru usturoi, pâine pentru măsline sau pâine pentru brânză Roquefort. Prea dificil? N-

aveam decât să încep cu fructe de mare, deoarece în „evanghelia după Auzet” un singur fel de pâine mergea cu fructele de mare, și anume pâinea de secară tăiată felii subțiri.

Și lista continua, arătând succint ce pâine să mănânc la mezeluri, la pate de ficat, la supă, la carne de pui, de vită și de porc, la vânat provenit de la pasări sălbatice sau la vânat provenit de la animale cu blană, la afumături, la salate mixte (care nu trebuie confundate cu salatele verzi, care sunt date separat) și la trei sortimente diferite de brânză. Am numărat optsprezece varietăți de pâine, de la cea cu cimbru și piper la cea cu nuci și tărâțe. Am intrat în prăvălie complet indecis și am întrebat-o pe Madame ce-mi recomanda pentru ficat de vițel.

Ea făcu un mic tur al rafturilor și apoi alese o pâine mică, rotundă, cu coaja închisă la culoare, numită *banette.* Îmi indică, în timp ce număra restul, un restaurant unde bucătarul servește, la fiecare din cele cinci feluri de mâncare din meniul său, un sortiment diferit de pâine. Omul se pricepea la pâine, nu ca alții.

Începeam să înțeleg cum stau lucrurile cu pâinea, tot așa cum mă lămurisem în privința ciupercilor. Fusese o dimineață instructivă.

Massot era într-o pasă lirică. Plecase de acasă cu gândul de a merge în pădure să vâneze ceva. L-am întâlnit pe un deal acoperit cu podgorii. Contempla valea cu pușca sub braț și cu țigara în colțul gurii.

— Uitați-vă la vița-de-vie, spuse el. Natura a îmbrăcat hainele cele mai frumoase.

Efectul acestor cuvinte poetice, neașteptate din partea lui Massot, a fost oarecum stricat când și-a dres glasul cu zgomot și a tras o scuipătură Avea însă dreptate. Podgoriile erau minunate: plantații de viță-de-vie cu frunze ruginii, galbene și purpurii, nemișcate în lumina soarelui. Acum, după ce fuseseră culeși toți strugurii, nu mai

vedeai nici tractoare, nici oameni. Munca în vii nu va fi reluată decât după căderea frunzelor. Atunci va începe curățatul viilor. Era un interval între două anotimpuri: cald, dar nu chiar vară, și nici toamnă.

L-am întrebat pe Massot dacă a mai făcut ceva cu vânzarea proprietății sale. Poate vreun cuplu de turiști nemți simpatici, care au stat cu cortul în apropiere, s-au îndrăgostit de casă.

Tresări la auzul cuvântului turiști.

— Nu le dă mâna să cumpere o casă ca a mea. Oricum am scos-o de pe piață până în 1992. O să vedeți. După ce vor dispărea frontierele, toți vor căuta case aici – englezi, belgieni… Făcu un gest cu mâna pentru a include și celelalte naționalități din Piața Comună. Prețurile vor crește foarte mult. Casele din Lubéron vor fi *très recherchées.* Chiar și pe căsuța dumneavoastră ați putea lua un milion sau două.

Nu auzeam prima oară că 1992 va fi anul când peste Provence va ploua cu valută, deoarece în 1992 Piața Comuna își va intra în drepturi. N-o să mai conteze naționalitățile întrucât noi toți vom deveni o mare familie fericită de europeni. Vor fi înlăturate restricțiile financiare – și ce altceva așteaptă spaniolii, italienii și ceilalți decât să dea buzna în Provence ca să-și fluture cecurile și să caute case de vânzare?

Era o părere foarte răspândită, dar eu nu vedeam de ce s-ar întâmpla așa. În Provence erau deja mulți străini; ei nu avuseseră probleme legate de cumpărarea caselor. Și chiar dacă se vorbește atât de mult de integrarea europeană, fixarea unei date pe o bucată de hârtie nu va pune capăt discuțiilor, birocrației și diverselor manevre pentru a obține avantaje – mai ales din partea Franței. Peste cincizeci de ani s-ar putea ca lucrurile să arate altfel, dar până în 1992 aproape sigur nu se va schimba nimic.

Opinia lui Massot era însă de neclintit. În 1992 va vinde și se va duce la oraș, sau eventual va cumpăra un mic *bar-tabac* în Cavaillon. L-am întrebat ce va face cu cei trei câini fioroși pe care îi avea. Pentru o clipă am crezut că o să izbucnească în lacrimi.

— N-o să fie fericiți la oraș, spuse el. Va trebui să-i împușc.

M-a însoțit câteva minute. Și-a recăpătat buna dispoziție vorbindu-mi despre profiturile pe care le va obține în viitor și despre modul în care își va petrece timpul. O viață de muncă grea trebuie răsplătită. Omul trebuie să-și trăiască bătrânețile în condiții de confort, nu spetindu-se la munca câmpului. Întâmplarea face că, în vale, pământul lui avea reputația de a fi prost îngrijit, deși Massot vorbea despre el de parcă ar fi fost ceva între grădinile din Villandry și viile impecabile din Château Lafite. O luă pe o potecă pentru a intra în pădure și a teroriza niște păsări – un ticălos bătrân, lacom și mâncăcios. Îmi plăcea din ce în ce mai mult.

Drumul spre casă era presărat cu cartușe folosite. Fuseseră trase de oameni pe care Massot îi numea cu dispreț *chasseurs du sentier,* adică vânători de potecă – niște simulanți mizerabili care nu vor să-și murdărească ghetele intrând în pădure și care speră ca păsările să zboare în bătaia puștii lor. Printre cartușe erau pachete de țigări strivite, cutii goale de sardele și sticle – suvenire lăsate de aceiași iubitori de natură care se plâng că frumusețile din Lubéron sunt distruse de turiști. Grija lor pentru conservarea naturii nu includea și înlăturarea gunoiului făcut de ei. O rasă de oameni murdari, vânătorii ăștia provensali.

Când am ajuns acasă, am văzut că în jurul contorului de electricitate, care era ascuns după niște copaci în grădina din spate, avea loc un mic conclav. Omul de la Electricité de France deschisese contorul pentru a-l citi și descoperise

înăuntru o colonie de furnici. Din cauza acestora nu se vedeau cifrele. Era imposibil de stabilit cât curent am consumat. Trebuie îndepărtate furnicile, au fost de părere soția mea și omul de la EDF. Li s-a alăturat și Menicucci, pe care îl suspectam acum că locuiește în camera boilerului și căruia nimic nu-i făcea mai mare plăcere decât să ne sfătuiască în problemele casnice.

— *Oh la, la.* Urmă o pauză în care Menicucci se aplecă pentru a privi mai îndeaproape contorul. *Ils sont nombreux, les fourmis.*

Era puțin zis. Furnicile erau atât de numeroase încât formau un bloc compact, negru, care umplea în întregime cutia de metal.

— Eu nu le ating, spuse omul de la EDF. Îți intră în haine și te înțeapă. Ultima oară când am încercat să evacuez un mușuroi de furnici le-am simțit pe mine toată după-amiaza.

Se uita la foiala aceea de furnici, bătându-se cu șurubelnița peste dinți. Se întoarse spre Menicucci.

— Ai o lampă de sudat?

— Sunt instalator. Bineînțeles că am.

— *Bon.* Atunci le putem arde.

Menicucci fu cuprins de groază. Se dădu un pas înapoi și își făcu cruce. Se șterse pe frunte. Își ridică degetul arătător în poziția care însemna fie dezaprobare totală, fie începutul unui discurs, sau amândouă la un loc.

— Nu-mi vine să-mi cred urechilor. O lampă de sudat? Îți dai seama cât curent trece pe-aici?

Omul de la EDF păru jignit.

— Bineînțeles că îmi dau seama. Sunt electrician.

Menicucci se prefăcu a fi surprins.

— *Ah bon!* Atunci știi ce se întâmplă când ia foc un cablu sub tensiune.

— Voi fi foarte atent cu flacăra.

— Atent! Atent! *Mon Dieu,* o să pierim odată cu furnicile!

Omul de la EDF își puse șurubelnița la loc în tocul de piele și își încrucișă brațele.

— Foarte bine. Eu nu mă mai ocup de furnici. Scapă dumneata de ele!

Menicucci se gândi un moment, și apoi, ca un magician care se pregătește de un număr uluitor, se întoarse spre soția mea.

— Doamnă, ați putea să-mi aduceți vreo două-trei lămâi proaspete? Și un cuțit, vă rog.

Asistenta magicianului se întoarse cu lămâile și cuțitul. Menicucci le tăie în patru.

— Șiretlicul ăsta l-am învățat de la un bătrân, spuse el, după care bombăni ceva nepoliticos despre prostia de a folosi o lampă de sudat – *putain de chalumeau* – în timp ce omul de la EDF stătea îmbufnat sub un copac.

Menicucci s-a apropiat de mușuroi și a început să stoarcă sucul de lămâie peste furnici, oprindu-se din când în când pentru a observa efectul pe care-l avea acidul citric.

Furnicile s-au predat. Ele au părăsit contorul în grupuri, cuprinse de panică, suindu-se unele peste altele în graba de a se salva. Menicucci savura momentul său de glorie.

— *Voilà, jeune homme,* se adresă el omului de la EDF, furnicile nu suporta sucul de lămâie proaspăt. Ține minte acest lucru. Dacă pui felii de lămâie în contoare, n-o să mai ai de furcă cu asemenea invazii.

Omul de la EDF primi sugestia vădind o totală lipsă de bune maniere. Îi atrase atenția lui Menicucci că nu este furnizor de lămâi și că din cauza sucului contorul devine lipicios.

— Mai bine lipicios decât ars complet, fu lovitura de grație dată de Menicucci la despărțire, în timp ce se întorcea la boiler. *Beh oui.* Mai bine lipicios decât ars!

Zilele erau destul de calde pentru a înota, iar nopțile destul de răcoroase pentru a face focul. Se instaurase așa-numita vară indiană. Ea însă s-a

încheiat brusc, în felul excesiv care este tipic pentru clima provensală. Ne-am culcat într-un anotimp și ne-am trezit în altul.

A început să plouă în timpul nopții și a continuat aproape toată ziua următoare. Nu erau stropi mari și grei ca în timpul verii, ci torente verticale, cenușii, care se scurgeau prin podgorii, îndoiau arbuștii, transformau grădinițele de flori în mocirlă și mocirla în șuvoaie noroioase. Ploaia s-a oprit abia spre seară. Ne-am dus să vedem aleea sau mai bine zis locul unde fusese aleea cu o zi înainte.

Mai suferise stricăciuni și în timpul marii furtuni din august, însă dârele lăsate atunci erau o nimica toată în comparație cu ce vedeam acum: gropi care ajungeau până în șosea, unde fusese depozitată cea mai mare parte a aleii. Restul se afla în câmpul de pepeni de vizavi. Pietrișul străbătuse peste o sută de metri. Un câmp de mine dezamorsat de curând ar fi arătat mai bine. Numai un om care-și ura mașina s-ar fi încumetat să o ia de pe șosea spre casa noastră. Aveam nevoie de un buldozer pentru a înlătura mâlul și de câteva tone de pietriș pentru a reface aleea.

L-am sunat pe *monsieur* Menicucci. În ultimele luni a devenit pentru noi o versiune umană a *Paginilor galbene*, și întrucât manifesta față de casa noastră un interes de parcă i-ar fi aparținut, ne-a dat și sfaturi, după cum spunea el, de parcă ar fi fost în joc propriii bani. În timp ce îi vorbeam de aleea distrusă, scotea tot felul de exclamații. A rostit de mai multe ori *quelle catastrophe* pentru a sublinia gravitatea problemei.

După ce i-am expus situația, mi-a făcut o listă verbală cu ce aveam nevoie:

— *Un bulldozer, bien sûr, un camion, une montagne de gravier, un compacteur…*

Urmară câteva momente în care fredonă o melodie, probabil ceva de Mozart, ca să-i stimuleze procesul de gândire, apoi se hotărî.

— *Bon.* Știu un tânăr, fiul unui vecin, care este un artist în mânuirea buldozerului său și pe deasupra are și prețuri convenabile. Îl cheamă Sanchez. Am să-l rog să vină mâine.

I-am amintit lui Menicucci că nu se putea intra cu o mașină obișnuită pe alee.

— E obișnuit cu așa ceva. O să vină cu motocicleta, care are cauciucuri speciale. Poate să circule pe orice drum.

L-am urmărit a doua zi dimineața făcând slalom printre gropi și ridicându-se în scări când trecea peste o movilă de pământ. Opri motorul și întoarse capul pentru a privi aleea, un peisaj care se asorta perfect cu înfățișarea lui. Tânărul avea părul negru, o vestă de piele neagră, iar motocicleta era tot neagră. Purta ochelari de aviator cu lentile întunecate. M-am întrebat dacă îl cunoștea pe agentul nostru de asigurări, extraordinarul *monsieur* Fructus. S-ar fi potrivit de minune.

Într-o jumătate de oră a înconjurat câmpul de mine pe jos, a calculat prețul, a comandat prin telefon pietrișul și a stabilit o dată fermă, peste două zile, când se va întoarce cu buldozerul. Am avut unele îndoieli că se va ține de cuvânt, dar, când ne-a sunat Menicucci în seara aceea în calitate de supervizor de catastrofe, i-am spus ca *monsieur* Sanchez ne-a uimit cu eficacitatea sa.

— Așa e toată familia. Taică-său a devenit milionar cultivând pepeni. Fiu-său va deveni milionar muncind cu buldozerul lui. Sunt foarte serioși, cu toate că sunt spanioli.

Ne-a povestit că Sanchez-*père* venise în Franța de tânăr în căutare de lucru. Inventase o metodă de a scoate pepeni mai timpurii și mai gustoși decât cei produși de obicei în Provence. Acum era atât de bogat, ne spuse Menicucci, încât lucra numai două luni pe an, iar în timpul iernii locuia în Alicante.

Sanchez-*fils* a venit conform promisiunii și toată ziua a refăcut terenul cu buldozerul. Era fascinant

să-l vezi muncind. Așeza tone de pământ cu o precizie de parcă ar fi mânuit o daltă. După ce a umplut toate gropile, a nivelat suprafața cu un pieptene uriaș și ne-a invitat să vedem ce a făcut. Aleea era atât de netedă, încât nu prea ne-a venit să călcăm pe ea. I-a dat și o ușoară formă arcuită pentru ca pe viitor șuvoaiele de apă să se scurgă în vie.

— *C'est bon?*

Ca pe autostrada spre Paris, i-am spus noi.

— *Bieng. Je revieng demaing.*

Se urcă în buldozer și se îndepărtă încet, cu vreo douăzeci de kilometri la oră. A doua zi urma să fie așezat pietrișul.

Primul vehicul care a stricat, în dimineața următoare, netezimea perfectă a aleii a fost un camion care s-a târât până în dreptul casei și s-a oprit cu o zdruncinătură în zona de parcare. Camionul părea și mai venerabil decât rabla cu care își căra Faustin strugurii. Se lăsase atât de jos pe suspensie, încât țeava ruginită de eșapament aproape atingea pământul. Un bărbat și o femeie, amândoi voinici, cu fețele arse de soare, coborâseră din cabină și se uitau cu interes la casă. Erau, evident, muncitori itineranți, care sperau într-un ultim angajament înainte de a se duce în sud, pe timpul iernii.

Era o pereche de oameni în vârstă, simpatici, și îmi părea rău pentru ei.

— Strugurii au fost toți culeși, am spus eu.

Bărbatul dădu din cap zâmbind.

— Ați avut noroc că i-ați cules înainte de ploaia care a fost. Arătă spre pădurea din spatele casei. Cred că e plin de ciuperci acolo.

— Da, am spus eu, e plin.

Nu dădeau niciun semn că ar vrea să plece. Le-am spus că pot să-și lase camionul unde este și să culeagă ciuperci.

— Nu, nu, spuse bărbatul. Astăzi avem de lucru. Acuși trebuie să sosească fiul meu cu pietrișul.

Milionarul care își făcuse averea de pe urma pepenilor deschise camionul la spate și scoase o lopată și o greblă cu dinții mari.

— Restul o să descarce el. Nu vreau să-mi strivesc picioarele.

M-am uitat înăuntru. Pe toată lungimea camionului, sprijinit de bănci, era un tăvălug în miniatură, *le compacteur.*

În timp ce îl așteptam pe fiul său, *monsieur* Sanchez abordă probleme de viață și de căutare a fericirii. Chiar și după toți acești ani, spunea el, îi făcea plăcere puțină muncă manuală. Cu pepenii avea de lucru până în iulie și după aceea se plictisea dacă n-avea nimic de făcut. E plăcut să fii bogat, dar mai ai nevoie și de altceva. Din moment ce îi place să muncească, de ce să nu-și ajute fiul?

Nu mai avusesem niciodată ocazia să angajez un milionar, în general nu prea am timp de milionari, dar acesta a muncit o zi întreagă. Fiul aducea pietrișul, iar tatăl îl lua cu lopata și îl întindea. Madame Sanchez venea din urmă cu grebla împingând și netezind pietrișul. Apoi fu descărcat *le compacteur.* Era ca un cărucior masiv de copil, cu mânere. Sanchez fiul începu să-l plimbe în sus și în jos pe alee, dând între timp instrucțiuni părinților – încă o lopată aici, mai mult greblat acolo, atenție la picioare, nu călcați pe vița-de-vie.

A fost un efort depus de întreaga familie. Spre seară, aveam o alee frumoasă, acoperită cu pietriș cărămiziu, demnă să participe la Concursul de Eleganță sponsorizat de *Bulldozer Magazine. Le compacteur* a fost urcat în camion, iar părinții s-au așezat în față. Tânărul Sanchez spuse că prețul va fi mai mic decât estimase, dar că îl va calcula exact și va veni tatăl său cu nota de plată.

Când m-am trezit în dimineața următoare, am văzut staționând în fața casei o furgonetă care nu-mi era familiară. L-am căutat pe șofer, dar nu era nimeni nici în vie, nici în clădirile anexe. Era

probabil un vânător leneș care n-a catadicsit să meargă pe jos de pe șosea până aici.

Tocmai eram pe terminate cu micul dejun, când a bătut cineva la fereastră și am văzut fața rotundă, arsă de soare, a lui *monsieur* Sanchez. N-a vrut să intre în casă deoarece, spunea el, avea ghetele murdare de noroi. Fusese în pădure de la șase dimineața și avea un cadou pentru noi. Scoase la iveală de la spate șapca sa ponosită, plină-ochi cu ciuperci sălbatice. Ne dădu rețeta sa favorită, care se făcea cu ulei, unt, usturoi și frunze de pătrunjel, și ne spuse o poveste de groază despre trei bărbați care au murit după ce mâncaseră la cină ciuperci otrăvitoare. Îi găsise un vecin la masă, paralizați și cu ochii holbați. *Monsieur* Sanchez ne oferi o demonstrație dându-și ochii peste cap. Dar noi nu trebuia să ne facem griji, ne liniști el. Bagă mâna-n foc pentru ciupercile aduse de el. *Bon appétit!*

Le-am mâncat în aceeași seară. Ne studiam unul pe altul după fiecare înghițitură să vedem dacă n-am paralizat sau nu ne-am dat ochii peste cap. Aveau un gust mult mai bun decât ciupercile obișnuite, așa că am decis să cumpăram un ghid și o singură pereche de cizme antișerpi pentru amândoi.

Vine o vreme în cursul reparațiilor la o casă veche când dorința de a o vedea terminată pune în pericol toate intențiile estetice nobile legate de renovarea ei. Începi să renunți la niște lucruri când se produc mereu întârzieri și se înmulțesc scuzele: tâmplarul s-a rănit la un deget, zidarului i s-a furat camionul, zugravul are gripă, instalațiile sanitare comandate în luna mai și promise pentru iulie vor veni abia în septembrie. Ca să nu mai vorbesc de moloz, betonieră, lopeți și cazmale care au devenit parte integrantă a peisajului. În timpul lunilor fierbinți de vară, sub efectul tranchilizant al soarelui, am privit cu ochi răbdători șantierul din

casă. Dar acum, când stăteam mai mult timp înăuntru, răbdării noastre i-a luat locul enervarea.

Împreună cu Christian, arhitectul, am luat la rând toate camerele pentru a stabili ce mai are fiecare de făcut și cât va mai dura.

— *Normalement,* spuse Christian, un bărbat fermecător și cu un optimism debordant, ar mai fi de lucru o săptămână. Puțină zidărie, niște tencuială, două zile pentru zugrăvit, *et puis voilà. Terminé.*

Ne-am simțit mai încurajați. Așa cum i-am spus și lui Christian, am trecut de curând prin momente grele când ne-am imaginat că și în dimineața de Crăciun vom fi înconjurați de moloz.

— Ce idee, spuse el cu oroare, ridicându-și mâinile, umerii și sprâncenele.

Era de neconceput ca aceste mici finisări să dureze atât de mult. Va telefona la toți membrii echipei imediat pentru a organiza o săptămână de activitate intensă. Se vor face progrese remarcabile. Nu, mai mult decât progrese. Se va încheia întreaga acțiune.

Au venit unul câte unul în cele mai nepotrivite momente: Didier cu câinele la șapte dimineața; electricianul, la ora prânzului; Ramon tencuitorul, seara, ca să ciocnească un pahar. N-au venit să lucreze, ci să vadă ce au de făcut. Toți erau uimiți că a durat atât de mult, ca și când alții ar fi fost răspunzători, nu ei. Fiecare ne-a spus, confidențial, că depinde de celălalt pentru a-și putea începe munca. Când am pomenit de Crăciun, au izbucnit toți în râs. Până la Crăciun mai erau luni de zile; aproape că puteau să construiască o casă până la Crăciun. Niciunul însă nu a stabilit un termen.

Când puteți veni? am întrebat noi.

Curând, curând, au spus ei.

A trebuit să ne mulțumim cu atât. Am ieșit în fața casei, unde stătea de pază, lângă treptele de la intrare, betoniera. Ne-am imaginat cum ar fi arătat un chiparos în locul ei.

Curând, curând.

NOIEMBRIE

Țăranul francez este un om inventiv. El urăște risipa. Nu aruncă nimic, deoarece știe că într-o bună zi va avea nevoie de cauciucul uzat al tractorului, de coasa boantă, de sapa ruptă sau de cutia de viteze salvată de la furgoneta Renault model 1949. Îl vor scuti să scoată bani din buzunarul acela adânc și ascuns în care și-i ține.

Ciudățenia pe care am găsit-o la marginea viei era un monument ruginit închinat ingeniozității țăranului francez. Un bidon de ulei de o sută de litri fusese tăiat în două, pe lungime, și montat pe un cadru de țevi din fier. În față fusese fixată o roată veche, mai mult ovală decât rotundă, iar în spate ieșeau ca niște coarne două mânere de lungimi diferite. Era o roabă sau, cum mi-a spus Faustin, *une brouette de vigneron,* construită cu cheltuieli minime special pentru curățatul viilor.

Frunzele de viță căzuseră toate din cauza vântului de toamnă, iar lăstarii încâlciți păreau smocuri de sârmă ghimpată. Acești lăstari sau *sarments* trebuiau tăiați de pe tulpina principală. Ei nu erau de niciun folos sub raport agricol, fiind prea fibroși pentru a putrezi în pământ în timpul iernii și prea mulți pentru a rămâne pe aleile dintre vii pe unde treceau tractoarele.

Prin urmare trebuiau strânși și arși; de aici, rostul unei *brouette de vigneron.*

Era cel mai simplu tip de incinerator mobil. Se aprindea focul pe fundul bidonului, se tăiau lăstarii și se aruncau în foc; apoi roaba era împinsă la următorul butaș. Când roaba se umplea de cenușă, aceasta era împrăștiată pe sol și procesul se relua. În felul său primitiv, era totuși un model de eficiență.

Înainte de asfințit, în timp ce mă întorceam spre casă, am zărit o dâră subțire de fum albăstrui ridicându-se din partea în care Faustin curăță via și

ardea vrejurile de prisos. Se îndreptă de șale și se frecă pe spate. Mi s-a părut că are mâna rece când i-am strâns-o. Arătă spre șirurile de viță curățate – gheare răsucite închise la culoare în comparație cu solul nisipos.

— E frumos și curat, nu-i așa? Îmi place când e așa.

I-am spus că aș vrea să adun niște lăstari ca să-i folosesc la grătar vara următoare. Mi-am amintit că îi văzusem odată la New York, într-un magazin alimentar. Aveau o etichetă pe care scria: „Lăstari de vie veritabili" și se garanta că dau o aromă speciala grătarului. Erau toți de aceeași lungime și împletiți frumos cu paie. Un mănunchi costa doi dolari. Lui Faustin nu-i venea să creadă.

— Oamenii dau bani pe ei?

Se uită din nou la vie, calculând câte sute de dolari arsese în ziua aceea, și scutură din cap. Încă o lovitură dureroasă. Ridică din umeri.

— *C'est curieux.*

Prietenul nostru care locuia în regiunea Côtes du Rhône, la nord de Vaison-la-Romaine, urma să capete onorurile podgorenilor din satul său și să fie admis în Confreria Saint-Vincent, echivalentul local al Ordinului Cavalerilor Degustători de Vin. Învestitura avea loc în clădirea primăriei din sat, fiind urmata de cină și dans. Vinurile aveau să fie tari și din abundență, contându-se pe o participare mare din partea podgorenilor și a nevestelor lor. Cravata era obligatorie, ocazia având un caracter festiv.

Cu ani în urmă, fuseserăm la o altă cină a Cavalerilor, în Burgundia. Două sute de oameni în ținută de seară, la început sobri, se transformaseră într-o adunare veselă. Toată sala răsuna de cântece de pahar burgunde încă de la felul de rezistență servit. Ne aminteam amuzați cum, după cină, Cavalerii își căutau năuci mașinile și apoi încercau să le descuie cu ajutorul amabil al poliției din Clos

Vaugeot. A fost prima noastră participare la o petrecere colectivă și ni s-a părut deosebit de distractiv. Prietenii strugurilor erau și prietenii noștri.

Primăria satului era oficial denumită *Salle des Fêtes.* Această construcție destul de nouă, al cărei stil nu ținea deloc seama de clădirile medievale din jur, era opera arhitectului francez anonim, copleșit de misiunea sa în viață de a urâți fiecare sătuleț. Era tipul clasic de școală-cazemată contemporană – ladă de cărămizi și geamuri înrămate în aluminiu, amplasată într-o grădină de ciment, lipsită de orice farmec, dar iluminată din plin cu tuburi de neon.

Am fost întâmpinați la ușă de doi bărbați corpolenți, roșii la față, cu cămăși albe, pantaloni negri și eșarfe portocalii. Le-am spus că suntem invitații noului Confrate.

— *Bieng. Bieng. Allez-y!*

Ne-au bătut pe spate cu niște mâini cărnoase și ne-au împins în sala cea mare. Într-un capăt al acesteia fusese ridicată o platformă pe care era o masă lungă și un microfon. De o parte și de alta a sălii erau mese mai mici, pregătite pentru cină, în mijloc fiind lăsat un spațiu mare în care se strânseseră podgorenii și prietenii lor.

Era un vacarm; bărbații și femeile care sunt obișnuiți să-și vorbească de la un capăt la altul al viei au dificultăți în a-și regla volumul; încăperea bubuia de voci care fuseseră antrenate să se ia la întrecere cu mistralul. Dacă vocile erau la fel ca pe câmp, hainele, în schimb, erau cele de duminică: costume închise la culoare și cămăși ale căror gulere păreau să-i strângă la gât pe bărbații cu pielea arsă de soare; femeile purtau rochii cu modele complicate și în culori vii. Un cuplu, care părea mai preocupat de îmbrăcăminte decât ceilalți, arbora o ținută care îți lua ochii. Femeia strălucea într-o rochie împodobită cu mărgele negre; pe ciorapi, în partea din spate, erau cusute

pene mici negre, astfel încât, atunci când mergea, părea că plutește. Soțul purta o haină albă tivită cu negru, o cămașă cu jabou și cu paspoal negru și pantaloni negri. Pantofii însă, fie că nu a dat importanță, fie că n-a mai avut bani, erau obișnuiți, cu talpă groasă și de culoare maro. Oricum, era perechea care merita să fie urmărită când avea să înceapă dansul.

L-am găsit pe Confrate, prietenul nostru, cu familia. Se uita de jur-împrejur cu o figură mirată, aproape neliniștită, și ne-am gândit că solemnitatea ocaziei îi zdruncinase nervii. Problema însă era mai serioasă.

— Nu văd nicăieri niciun bar, spuse el. Voi vedeți?

Erau butoaie cu vin de-a lungul unui perete și sticle cu vin pe mese. Eram într-un sat care ar pluti pe o mare de vin Côtes du Rhône dacă ar fi golite toate pivnițele, dar nu exista niciun bar. Uitându-ne mai atent la comesenii noștri, am mai făcut o descoperire îngrijorătoare. Nimeni nu ținea un pahar în mână.

Era cât pe ce să comitem o faptă nedelicată și să înșfăcăm o sticlă de pe masa cea mai apropiată, dar am fost opriți de muzica de fanfară care s-a auzit prin sistemul de amplificare. Confrații s-au încolonat și s-au urcat la tribună, ocupându-și pozițiile în spatele mesei. Erau vreo zece sau mai mulți, îmbrăcați în mantii și având pe cap pălării cu boruri largi. Unii țineau în mână coli de hârtie. La cineva am văzut o carte groasă, impozantă. Din clipă în clipă, ne-am gândit, urma să fie servit *le vin d'honneur* pentru a da semnalul de începere a ceremoniei.

Primarul luă microfonul și ținu discursul de deschidere. Apoi ținu un discurs decanul de vârstă al Confraților. Urmă asistentul său, cel care avea în mână cartea aceea groasă. Cei trei noi Confrați au fost chemați unul câte unul la tribună și elogiați îndelung, subliniindu-se dragostea lor pentru vin și

spiritul de camaraderie. Aceștia au răspuns, unul câte unul, prin discursuri în care acceptau onorurile care li se acordau. Am detectat o anumită răgușeală în glasul prietenului meu, pe care alții ar fi putut s-o pună pe seama emoției. Eu știam că de fapt îi era sete.

În încheiere, am fost invitați sa cântam împreună un cântec compus pe versuri scrise în provensală de Frédéric Mistral.

Coupo santo e versanto, am cântat noi preaslăvind pocalul sfânt și umplut până sus, *A-de-reng beguen en troupo lou vin pur de nostre plant* – să bem cu toții vinul pur făcut din strugurii noștri și, de asemenea, am glorificat timpul. Învestitura a durat peste o oră și nimeni n-a băut niciun strop.

Era vizibilă nerăbdarea celor prezenți de a se așeza la mese, și în cele din urmă pocalele sfinte au fost umplute, golite și umplute din nou. Un sentiment de ușurare i-a cuprins pe toți. Ne-am relaxat și noi și am putut să dăm atenția cuvenită meniului.

Prepelițe în aspic a fost primul fel; capetele, care, după cum ni s-a spus, costa doi franci bucata, fuseseră detașate și aveau să fie folosite la un viitor banchet. A urmat biban-de-mare. Acestea erau doar preliminariile, exercițiile de încălzire ale bucătarului-șef, după care urma să atacăm friptura de vacă Charolais. Dar înainte de aceasta am avut câte o porție mică, dar ucigătoare, de ceea ce ei descriu drept un *trou provençal* – o combinație de puțină apă cu mult *marc.* Băutura aceasta era menită să clătească cerul gurii; de fapt, era atât de tare, încât putea să anestezieze nu numai cerul gurii, dar și sinusurile și toată partea frontală a craniului. Dar bucătarul știa ce face. După ce a trecut primul efect al alcoolului rece, am simțit în stomac un gol – *le trou* – și am putut să fac față în continuare meniului, cu speranța că am să ajung la capăt.

Friptura și-a făcut intrarea în acordurile altei muzici de fanfară și a fost plimbată printre mese de chelneri și chelnerițe înainte de a fi servită. Vinul alb a cedat locul unui vin roșu extraordinar, mândria podgorenilor din regiune, și au fost aduse în continuare alte feluri de mâncare. După ce au fost servite sufleurile și șampania, a venit momentul să ne ridicăm de la masă și să dansăm.

Muzicanții din orchestră erau de modă veche, evident neinteresați să cânte pentru oameni cărora nu le place decât să țopăie; ei voiau să ne vadă dansând. Au interpretat valsuri, foxtroturi și câteva bucăți care puteau fi gavote, dar pentru mine momentul de vârf al serii a fost tangoul. Nu cred că multora le-a fost dat să vadă cincizeci sau șaizeci de perechi, într-o stare avansată de ebrietate, încercând să execute figurile complicate, cu întoarceri și aplecări, pe care le face un dansator de tangou adevărat. A fost o priveliște pe care n-am s-o uit niciodată – coatele se ridicau, capetele se răsuceau dintr-o parte în alta și se făceau tentative disperate de a ajunge dintr-un capăt al sălii în celălalt, cu riscul de a se călca pe picioare sau de a se produce coliziuni. Un bărbat mic de statură dansa fără să vadă nimic în jur, capul său fiind cufundat în decolteul partenerei sale mult mai înalte. Cuplul cu mărgele și cămașă cu jabou părea că plutește și se strecura printre ceilalți cu o abilitate care putea fi văzută numai în palatele tangoului din Buenos Aires.

În mod miraculos, nimeni nu a fost vătămat. Când am plecat, puțin după ora unu noaptea, orchestra încă mai cânta, iar dansatorii, îndopați cu mâncare și îmbibați cu vin, continuau să danseze. Nu era pentru prima oară că ne minunam în fața rezistenței provensale.

Când am ajuns acasă, am constatat o schimbare a peisajului cu care ne obișnuisem. Dispăruse betoniera care de luni de zile fusese parte integrantă a fațadei.

A fost o prevestire funestă. Oricât ne displăcea prezența ei, era cel puțin o garanție că Didier și oamenii săi vor reveni. Se furișaseră în absența noastră și o luaseră – betoniera noastră –, probabil pentru a o folosi undeva în celălalt capăt al satului vreo șase luni de acum înainte. Speranțele noastre de a avea casa gata până la Crăciun păreau o manifestare de optimism deplasat.

Christian, ca de obicei, a încercat să ne liniștească.

— Au fost nevoiți să se ducă în Mazan… la o văduvă bătrână… acoperișul casei…

Am avut un sentiment de vinovăție. Ce contau problemele noastre în comparație cu situația nenorocită a unei biete văduve bătrâne, expusă capriciilor vremii?

— Nu vă faceți griji, ne spuse Christian. Nu durează decât două-trei zile, după care se vor întoarce să termine treaba aici. Mai e destul timp până la Crăciun. Este vorba de câteva săptămâni.

„Nu prea multe săptămâni”, ne-am zis noi. Soția mea a avut ideea să răpim cockerul lui Didier – ținea la el mai mult chiar decât la betonieră – și să-l ținem ostatic. Era un plan foarte bun, curajos, numai că Didier era tot timpul însoțit de câine. Ei, dacă nu câinele, poate nevasta. Eram gata să facem orice.

Situația a devenit neplăcută când au început rafalele mistralului de iarnă. Vântul șuiera mai ales prin găurile făcute în zidărie. A bătut trei zile fără încetare, îndoind chiparosul din curte, smulgând foliile de plastic de pe câmpul de pepeni, izbindu-se cu putere de obloane și de țiglele de pe acoperiș, tânguindu-se în miez de noapte. Era un vânt agasant, de care nu puteai să scapi nicăieri. Te deprima să-l auzi cum se năpustește fără încetare asupra casei, încercând să pătrundă înăuntru.

— O vreme bună pentru a te sinucide, îmi spuse Massot într-o dimineață, în timp ce i se zbârlea mustața din pricina vântului. *Beh oui.* Dacă o ține

tot așa, o să luăm parte la câteva funeralii. Bineînțeles, adăugă el, nici nu se compara cu mistralul din copilăria sa. Pe vremea aceea vântul bătea săptămâni în șir, având efecte ciudate, cumplite asupra creierului. Îmi spuse povestea lui Arnaud, un prieten de-al tatălui său.

Arnaud avea un cal bătrân, istovit, care nu mai putea fi folosit la munca câmpului. Se hotărî să-l vândă și să cumpere un cal tânăr, puternic. Într-o dimineață vântoasă merse cincisprezece kilometri pe jos până la târgul din Apt trăgând gloaba după el. Găsi un cumpărător și căzu la învoială cu el în privința prețului, dar caii tineri aduși la vânzare în ziua aceea erau slabi și prăpădiți. Arnaud se întoarse acasă fără alt cal. Își propuse să se ducă peste o săptămână, în speranța că vor fi de vânzare cai mai vânjoși.

Mistralul bătu toată săptămâna. Nu încetă nici în ziua în care Arnaud o porni din nou spre târgul din Apt. De data aceasta fu norocos și cumpără un cal negru, puternic. Îl costă aproape dublu față de prețul obținut pe calul său bătrân, dar, așa cum spunea și geambașul, plătea pentru tinerețea calului pe care îl lua. Acesta avea să fie bun de muncă ani de zile de acum încolo.

Arnaud mai avea de parcurs vreo doi-trei kilometri până la fermă, când calul scăpă din ham și o luă la goană mâncând pământul. Arnaud fugi cât fugi după el, dar până la urmă se lăsă păgubaș. Începu să-l caute printre arbuști și prin vii, strigând în direcția vântului, blestemând mistralul care îi speriase calul, căinându-se pentru ghinionul pe care l-a avut și pentru banii pierduți. După ce s-a întunecat și nu mai avea nicio șansă să-l găsească, o porni spre casă disperat. Fără cal nu putea să-și lucreze pământul; era ruinat.

Nevasta îl întâmpină în prag. Se întâmplase un lucru nemaipomenit: un cal, un cal negru viguros, venise în goană pe potecă și intrase în grajdul din

curte. Ea îi dăduse apă și împinsese o căruță în dreptul ușii ca să nu poată fugi.

Arnaud luă un felinar și se duse să vadă calul. De cap îi atârna un ham rupt. Îi pipăi grumazul. Simți pe degete ceva lipicios. La lumina lanternei văzu cum i se scurge sudoarea pe crupă și cum apar pete deschise la culoare acolo unde vopseaua se șterse. Își cumpărase propriul cal. Scos din minți și copleșit de rușine, se duse în pădurea din spatele fermei și se spânzură.

Massot își aprinse o țigară apărând-o de vânt cu mâinile făcute căuș.

— La anchetă, spuse el, cineva a dat dovadă de simțul umorului. La cauza decesului s-a trecut sinucidere ca urmare a unui dezechilibru mintal provocat de un cal.

Massot rânji și dădu din cap. Se părea că toate poveștile lui se terminau tragic.

— A fost un prost, zise Massot. Ar fi trebuit să se ducă înapoi și să-l împuște pe geambașul care i-a vândut calul – *paf!* – și să dea vina pe mistral. Așa aș fi procedat eu.

Reflecțiile sale despre modul de a-ți face singur dreptate au fost întrerupte de zgomotul unui motor. Un camion Toyota cu tracțiune dublă, de lățimea potecii, înainta încet pentru a ne lăsa timp să ne dăm la o parte. Era *monsicur* Dufour, băcanul satului și spaima mistreților din Lubéron.

Văzuserăm capetele de *sangliers* atârnând pe pereții din măcelării, dar nu le dăduserăm mai multă atenție decât oricăror altor decorațiuni rustice. De câteva ori în timpul verii însă, mistreții au coborât din munți și au venit să bea apă din piscină și să fure pepeni. De când am văzut animalele vii, nu mai puteam privi în ochi capetele împăiate. Mistreții erau negri, masivi, cu picioare mai lungi decât ale unui porc obișnuit și cu păr țepos. Ochii lor exprimau neliniște. Ne făceau plăcere rarele momente când îi zăream și am fi dorit ca vânătorii să-i lase în pace. Din păcate,

mistreții au gust de vânat și în consecință sunt vânați peste tot în Lubéron.

Monsieur Dufour era campionul recunoscut al vânătorilor, un Nimrod modern, mecanizat. Îmbrăcat în uniforma de luptă, cu camionul plin de armament sofisticat, nu era pentru el nicio problemă să urce pe potecile stâncoase și să ajungă pe povârnișurile populate cu mistreți, în timp ce alți vânători, nu atât de bine echipați, o luau pe jos și ajungeau acolo cu sufletul la gură. Pe platforma camionului era o ladă mare de lemn în care se aflau șase câini de vânătoare, antrenați să umble după miros zile în șir. Bieților porci nu li se dădeau prea multe șanse.

I-am spus lui Massot că, după părerea mea, era o rușine ca mistreții să fie vânați cu atâta înverșunare de atât de mulți vânători.

— Dar au un gust delicios, ripostă el. Mai ales puii de mistreț, *les mercassins*. Și apoi, este ceva natural. Englezii sunt sentimentali când este vorba de animale, cu excepția celor care vânează vulpi. Ăia sunt nebuni.

Vântul se întețea și devenea din ce în ce mai rece. L-am întrebat pe Massot cât crede că va mai dura.

— O zi, o săptămână. Cine știe? Se uită pieziș la mine. N-aveți de gând să vă sinucideți, nu-i așa?

I-am spus că-mi pare rău să-l dezamăgesc, dar eram într-o stare bună, plină de voioșie, și așteptam cu nerăbdare iarna și Crăciunul.

— După Crăciun au loc, de obicei, multe crime.

O spuse ca și cum era nerăbdător să vadă un program de televiziune favorit, o continuare sângeroasă a sinuciderilor provocate de mistral.

În timp ce mă întorceam spre casă, am auzit împușcături. Am sperat că Dufour greșise ținta. Oricât aș trăi aici, n-o să-mi însușesc niciodată mentalitatea localnicilor. Și atâta timp cât prefer să vad un mistreț pe picioare decât pe un platou, nu voi deveni niciodată un bun francez prin adopție.

N-au decât să-și venereze stomacul; eu voi păstra o detașare civilizată față de setea de sânge pe care o văd la cei din jur.

Această nobilă mulțumire de sine a durat până la cină. Henriette ne adusese un iepure de câmp, pe care soția mea l-a gătit cu verdețuri și muștar. Am mâncat două porții. Sosul, îngroșat cu sânge, era minunat.

Madame Soliva, bucătăreasa de optzeci de ani, al cărei *nom de cuisine* era Tante Yvonne, ne vorbise odată despre un ulei de măsline pe care ea îl considera cel mai bun din Provence. Ne puteam baza pe ea mai mult decât pe oricine altcineva. Nu numai că era o bucătăreasă minunată, dar era specialistă în diversele sortimente de ulei de măsline, replica unui Maestru al Vinurilor. Le încercase pe toate, de la Alziari din Nisa până la Producătorii Uniți din Nyons, iar după părerea ei, care era bine fondată și se bucura de respect, uleiul produs în valea Les Baux era cel mai bun. Ne-a spus că putea fi cumpărat de la o fabrică mică de ulei din Maussane-les-Alpilles.

Pe vremea când locuiam în Anglia, uleiul de măsline era o delicatesă, fiind folosit numai la maioneză și la salate. În Provence se găsea din abundență. Îl cumpăram în bidoane de cinci litri și îl foloseam la gătit, la marinat brânzeturi de capră și gogoșari și la conservarea trufelor. Ne înmuiam pâinea în ulei, ne scăldam lăptucile în el și îl foloseam chiar și ca medicament preventiv. (O lingură de ulei pe stomacul gol înainte de a bea este ca un pansament gastric care protejează împotriva efectelor unei cantități prea mari de vin nou roze.) Absorbeam ulei de măsline ca niște bureți și cu timpul am învățat să distingem între diferite sortimente după savoare. Am devenit pretențioși și fără îndoială insuportabili în privința uleiului de măsline. Nu-l cumpăram niciodată de la băcănie sau de la supermarket, ci numai direct de

la producători, care aveau propriile prese. Expedițiile de cumpărare a uleiului le așteptam aproape cu aceeași nerăbdare ca excursiile la podgorii.

O parte esențială a unei zile o constituie mersul la restaurant pentru a lua prânzul. Înainte de a ne duce undeva pentru prima oară, consultam întotdeauna ghidul Gault-Millau, precum și harta. Am descoperit că Maussane era foarte aproape de Beaumaniere din Les Baux, unde notele de plată sunt la fel de memorabile ca bucatele, dar am fost salvați de ispită de madame Soliva.

— Mergeți la Le Paradou, ne-a spus ea, și luați prânzul acolo, încercați să ajungeți la amiază.

Era o zi rece, senină, propice pentru o masă bună. Am intrat la Bistro du Paradou cu câteva minute înainte de a bate de amiază. Pofta de mâncare ne-a fost sporită de mirosul de usturoi și de fumul de lemn ars care ne-au întâmpinat. Din bucătărie se auzea zăngănit de vase. Localul avea de toate – un cămin mare în care ardea focul, o mulțime de mese acoperite cu plăci de marmură, un bar placat cu faianță. Un singur lucru nu avea, după cum ne-a explicat patronul: o masă la care să ne așezăm.

Sala era încă goală, dar, ne spuse el, se va umple într-un sfert de oră. Se scuză dând din umeri. Se uită la soția mea, care era atât de aproape și totuși atât de departe de un prânz bun. Pe fața ei era întipărit tragismul unei mari pierderi. La vederea unei femei atât de nefericite, se înduioșă. Ne așeză la o masă în fața căminului și puse pe ea o carafă mare plină cu vin roșu.

Clienții obișnuiți ai localului au început să intre în grupuri gălăgioase, mergând direct la locurile pe care le ocupau în fiecare zi. La 12.30 toate mesele erau ocupate. Patronul, singurul chelner de altfel, deveni o sfârlează încărcată cu farfurii.

Restaurantul funcționa după formula simplă de a-i scuti pe clienți de dificultatea alegerii meniului.

La fel ca la restaurantul gării din Bonnieux, mâncai și beai ce ți se dădea. Am mâncat o salată verde cu ulei de măsline și cu bucățele de cârnat de casă, un aioli de melci, cod și ouă fierte tari cu maioneză, brânză cu smântână de la Fontvieille și o tartă de casă. Era un prânz pe care francezii îl consideră ceva obișnuit, în timp ce turiștii își aduc aminte de el ani de zile. Pentru noi, care eram undeva la mijloc, restaurantul acesta a fost o altă descoperire fericită pe care am adăugat-o pe lista noastră. Era un loc unde puteai să revii într-o zi rece, cu stomacul gol, știind precis că te vei încălzi și vei mânca pe săturate.

Ne-am dus la mica fabrică de ulei de măsline din Maussane cu două luni mai devreme decât trebuia. Noua recoltă de măsline urma să fie strânsă de-abia în ianuarie. Doar atunci puteam cumpăra ulei proaspăt. Din fericire, spuse proprietarul, recolta trecută fusese foarte bună și mai avea ulei de vânzare. Ne propuse să dăm o raită prin făbricuță până ne pregătea să luăm cu noi doisprezece litri de ulei.

Numele oficial al întreprinderii – Coopérative Oléicole de la Vallées des Baux – aproape că n-avea loc pe frontispiciul clădirii modeste aflate la marginea unui drum lateral. Înăuntru totul părea frecat cu ulei; podeaua și pereții luceau, treptele care duceau la platforma de sortare le simțeam alunecoase sub tălpi. La o masă stăteau câțiva bărbați care lipeau etichetele aurii ale cooperativei pe sticlele și bidoanele umplute cu uleiul galben-verzui, pur și natural, după cum spunea anunțul de pe perete, extras printr-o singură presare la rece.

Ne-am dus în birou pentru a lua cele șase sticle de doi litri pe care patronul le așezase într-o cutie de carton. Ne-a oferit și câte un săpun cu ulei de măsline.

— Nu există ceva mai bun pentru piele, spuse el, și își lovi ușor obrajii cu vârful degetelor. Cât despre ulei, este o minunăție. O să vedeți.

În seara aceea, înainte de a lua cina, l-am testat turnând câteva picături pe felii de pâine unse cu sos de roșii. Era nemaipomenit.

Musafirii au continuat să vină, îmbrăcați ca în toiul verii, cu speranța că vor avea vreme bună pentru înotat și convinși că Provence se bucură de un climat mediteraneean. Erau dezamăgiți că ne găseau cu pulovere pe noi, că făceam focul seara și că trecuserăm la mâncăruri și băuturi de iarnă.

Oare întotdeauna e atât de frig în noiembrie? Nu e cald tot timpul anului? Păreau neîncrezători când le vorbeam de troiene de zăpadă, de nopți cu temperaturi sub zero grade și de furtuni care te luau pe sus, ca și cum i-am fi ademenit la Polul Nord pretinzând că îi chemam la Tropice.

A avut dreptate cine a zis că Provence este o regiune rece cu mult soare. Ultimele zile din noiembrie erau la fel de strălucitoare și de senine ca acelea din mai. Nouă ne creau o stare de bună dispoziție, nu însă și lui Faustin, care avea reacții ciudate. Ne prevestea o iarnă aspră, cu temperaturi atât de joase, încât măslinii vor îngheța, așa cum s-a întâmplat în 1976. Ne spunea cu o satisfacție macabră că puii de găină vor muri de frig, iar bătrânii vor zace în pat luând o culoare cadaverică. Ne preveni asupra faptului că fără îndoială vor fi întreruperi de curent electric pe perioade lungi și ne sfătui să curățăm hornurile.

— O să ardeți lemne zi și noapte, ne spuse el, și în situația asta e pericol să ia foc hornul. Vă trebuie un certificat de la hornar că l-ați curățat, altminteri, când vin *les pompiers,* vă costă o avere.

Putea fi și mai rău. În cazul în care ardea casa ca urmare a unui incendiu produs de un horn necurățat, societatea de asigurări nu plătea dacă nu aveai acest certificat. Faustin se uită la mine cu o privire gravă, iar eu mă și vedeam înghețat de frig, fără casă și falit. Și toate astea din cauza unui horn necurățat.

— Dar ce se întâmplă, l-am întrebat eu, dacă arde și certificatul odată cu casa?

Nu se gândise la asta și cred că-mi era recunoscător că-i sugerasem un alt posibil dezastru. Un cunoscător în ale calamităților trebuie să-și împrospăteze îngrijorările din când în când, dacă nu, se plafonează.

Am aranjat cu cel mai bun hornar din Cavaillon, *monsieur* Beltramo, să vină la noi cu periile și aspiratoarele sale. Era un bărbat înalt, manierat, cu un nas acvilin, murdar de funingine. Lucra în meserie de douăzeci de ani. Mi-a spus că niciodată n-a luat foc un horn curățat de el. După ce a terminat treaba, mi-a dat un *certificat de ramonage,* pe care erau amprente de funingine, și mi-a urat o iarnă plăcută.

— N-o să fie prea frig anul acesta, îmi spuse. Am avut trei ierni aspre la rând. A patra este întotdeauna blândă.

L-am întrebat dacă va curăța și hornul lui Faustin și va face schimb de păreri cu el asupra vremii.

— Nu. Nu mă duc niciodată la el. Nevasta lui curăță hornul.

DECEMBRIE

Poștașul intră cu mașina în viteză la locul de parcare din spatele casei și când dădu înapoi cu mare elan, o izbi de zidul garajului, spărgându-i farurile. Nu părea să fi observat stricăciunea când apăru în curte zâmbind cu gura până la urechi și agitând un plic voluminos. Se duse direct la bar și se așeză, părând că așteaptă ceva.

— *Bonjour, jeune homme!*

De ani de zile nu mi se mai adresase cineva cu „tinere” și, oricum, nu era ceva obișnuit ca poștașul să aducă scrisorile în casă. Ușor nedumerit, i-am oferit băutura pe care o aștepta. Clipi din ochi.

— Puțin *pastis,* zise el. De ce nu?

Era oare ziua lui de naștere? Ieșea la pensie? Câștigase marele premiu la Loteria Națională? Mă așteptam să-mi explice motivul bunei sale dispoziții, dar era preocupat să-mi povestească despre mistrețul pe care îl împușcase prietenul său cu o săptămână înainte. Oare știu cum se pregătesc aceste creaturi pentru a fi gătite? Mă trecu prin tot procesul, de la scoaterea mațelor până la agățarea în cârlig, tranșarea cărnii și gătitul ei. Paharul cu *pastis* se goli imediat. Din câte mi-am dat seama, nu era primul pe ziua aceea. Acceptă fără nicio împotrivire să i-l umplu din nou. În sfârșit, trecu la subiect.

— V-am adus calendarul oficial al poștei, îmi spuse el. Cuprinde zilele tuturor sfinților și are ilustrații cu tinere atrăgătoare.

Scoase calendarul din plic și îl răsfoi până găsi fotografia unei fete îmbrăcate sumar.

— *Voilà!*

I-am mulțumit pentru amabilitatea de a se fi gândit la noi.

— E gratis, spuse el. Dar puteți să-l și cumpărați, dacă vreți.

Făcu din nou cu ochiul, iar eu am înțeles în sfârșit scopul vizitei sale. Își aduna bacșișul de Crăciun, dar, întrucât era nedemn să vină la ușă cu mâna întinsă, trebuia să respectam ritualul calendarului.

Își luă banii, termină de băut ce mai avea în pahar și porni în viteză spre următoarea adresă, lăsând rămășițele farului pe alee.

Când m-am întors în casă, soția mea se uita în calendar.

— Îți dai seama, spuse ea, că mai sunt doar trei săptămâni până la Crăciun și lucrătorii noștri n-au dat niciun semn de viață?

Apoi a avut o idee care numai unei femei îi putea trece prin cap.

— E clar, zise ea, că nașterea lui Isus Hristos nu e un ultimatum destul de important pentru ei ca să termine lucrările începute. Într-un fel sau altul, Crăciunul o să vină și o să treacă și o să se facă februarie până o să-și recupereze forțele după chefurile de Anul Nou. Cel mai indicat e să-i invităm la o petrecere pentru a sărbători încheierea lucrărilor. Dar nu singuri, ci cu nevestele.

Viclenia intuitivă a acestei idei se baza pe două presupuneri. Prima, că nevestele, care nu vedeau niciodată ce făceau bărbații lor prin casele oamenilor, vor fi atât de curioase, încât nu vor putea refuza invitația. A doua, că nici uneia dintre neveste nu i-ar fi convenit ca bărbatul ei să nu-și fi terminat partea sa din lucrare. Acest lucru ar fi făcut-o să scadă în ochii celorlalte neveste și ar fi dus la o situație jenantă, urmată de reproșuri neplăcute în drum spre casă.

A fost o idee inspirată. Am fixat întâlnirea pentru ultima duminică înainte de Crăciun și am trimis invitațiile la un pahar de șampanie începând cu ora unsprezece.

După două zile, betoniera se afla din nou în fața casei. Didier și echipa sa, veseli și gălăgioși, au reînceput lucrul de unde se opriseră, ca și când nu

făcuseră o pauză de trei luni. Nu s-au scuzat, dar nici nu au dat vreo explicație de ce s-au apucat din nou de treabă. Doar Didier a menționat întâmplător că intenționa să termine totul înainte de a merge la schi. El și soția sa vor fi încântați să ne accepte invitația.

Calculasem că, dacă veneau toți, urmau să fie douăzeci și două de persoane, fiecare cu bine cunoscuta poftă de mâncare provensală. Și întrucât Crăciunul era atât de aproape, se vor aștepta la ceva mai festiv decât un castron cu măsline și câteva felii de salam. Soția mea începu să facă liste de cumpărături la care adăuga mereu note de subsol. Toată casa era plină de hârtii cu însemnările ei. Supă de iepure! *Gambas* cu maioneză! Pizza! Tarte cu ciuperci! Mâncare de măsline! Și câte și mai câte, astfel că lista mea, care cuprindea un singur cuvânt – șampanie –, părea de-a dreptul jalnică.

Cel mai grozav fel de mâncare a fost adus într-o dimineață rece de un prieten care avea rude în Périgord. Era o bucată întreagă de ficat, crudă, care costa astfel mai puțin decât produsul preparat. Nu trebuia decât să-l gătim și să adăugăm felii de trufe negre.

L-am desfăcut. Probabil că a aparținut unei păsări de mărimea unui aeroplan. Era enorm – o halcă maronie pe care a trebuit să o apuc cu ambele mâini ca s-o pot pune pe scândura de tăiat. Urmând instrucțiunile prietenului nostru, cu degete nervoase, am tăiat și am îndesat ficatul în borcane, inserând bucăți de trufe. Parcă mânuiam bani.

Borcanele au fost acoperite ermetic și puse într-un vas mare cu apă care fierbea, unde au stat exact nouăzeci de minute. După ce s-au răcit, au fost refrigerate și apoi duse în pivniță. Soția mea a bifat pateul pe lista ei.

Era curios să te apropii de sfârșitul anului și cerul să fie atât de albastru. Și apoi nu era nebunia care caracterizează săptămânile dinaintea

Crăciunului în Anglia. Singurul indiciu al unor pregătiri deosebite erau zgomotele ciudate care veneau dinspre casa lui *monsieur* Poncet, situată cam la un kilometru și jumătate. Când am trecut pe acolo, în două dimineți la rând, am auzit niște zbierete groaznice – nu de frică sau de durere, ci de revoltă. Mă gândeam eu că nu sunt strigăte de om, dar nu eram tocmai sigur. L-am întrebat pe Faustin dacă le remarcase.

— A, acelea, spuse el. Poncet își țesală măgarul.

În Ajunul Crăciunului, la biserica din Ménerbes, urma să se amenajeze o iesle pentru a reprezenta pe viu scena nașterii Domnului, iar măgarul lui Poncet avea un rol important. Trebuia, bineînțeles, să arate bine, numai că animalul avea o aversiune față de ideea de a fi periat și țesălat și nu era genul de măgar care să îndure această operațiune liniștit. Fără îndoială că se va prezenta foarte bine, spuse Faustin, dar era mai înțelept să stai mai departe de picioarele lui din spate, căci era vestit pentru loviturile sale puternice.

În sat se căuta asiduu un copil pentru rolul lui Isus. Au fost aduși bebeluși de vârstă potrivită, capabili să se ridice la înălțimea evenimentului, deoarece procesiunea începea abia la miezul nopții.

Dacă nu erau aceste pregătiri și felicitările pe care le îndesa poștașul în cutia poștală, am fi avut impresia că până la Crăciun mai sunt luni de zile. N-aveam televizor, așa că eram scutiți de reclamele acelea de o veselie năucitoare. Nu existau colindători, nici petreceri organizate la birou, nici calcule febrile legate de numărul de zile care au mai rămas pentru cumpărături. Îmi plăcea la nebunie. Soția mea era mai rezervată; lipsea ceva. Unde era dispoziția mea de Crăciun? Unde era vâscul? Unde era bradul? Ne-am hotărât să mergem la Cavaillon pentru toate acestea.

Am fost de îndată răsplătiți cu imaginea lui Moș Crăciun, îmbrăcat în pantaloni roșii lăbărțați, cu un

tricou Rolling Stones, având pe cap o glugă roșie tivită cu blană albă și purtând o barbă falsă, venea spre noi, făcându-ne semn cu mâna, în timp ce coboram pe Cours Gambetta. De la distanță părea că i-a luat foc barba, dar, când s-a apropiat, am zărit un muc de țigară Gauloise printre mustăți. Mergea împleticindu-se și mirosea a Calvados, atrăgând atenția unor copilași. Mamele lor vor trebui, desigur, să le dea niște explicații.

Străzile erau împodobite cu șiruri de beculețe colorate. Prin ușile deschise ale barurilor și magazinelor se auzea muzică. Maldăre de brazi zăceau pe trotuar. Un bărbat cu portavoce vindea lenjerie de pat la o tarabă.

— Priviți, doamnă. Dralon veritabil! Vă dau cinci mii de franci dacă găsiți un defect!

O țărancă bătrână începu să examineze materialul milimetru cu milimetru. Bărbatul i-l smulse din mână.

Când am dat colțul, era cât pe ce să ne izbim de o carcasă de căprioară care atârna la intrarea într-o măcelărie privind cu ochii holbați la carcasa unui mistreț care atârna lângă ea. În vitrină erau expuse un șir de păsări curățate de pene, cu gâturile frânte și cu capetele sprijinite pe piept. Erau o ofertă specială de Crăciun: puteai să iei șapte plătind numai șase. Măcelarul le închisese ciocurile și le aranjase într-un decor de frunze verzi și panglici roșii. Am dat din umeri și am trecut mai departe.

Nu exista nicio îndoială în privința celui mai apropiat ingredient al unui Crăciun provensal. Judecând după exponatele din vitrine, după cozi și după banii care se mânuiau, articolele de îmbrăcăminte, jucăriile, echipamentele stereo și brelocurile erau de importanță minoră; principalul eveniment al Crăciunului era mâncarea: scoici și languste, fazani și iepuri, pateuri și brânzeturi, șuncă și claponi, prăjituri și șampanie roz. După ce am privit o dimineață întreagă toate acestea, am

făcut indigestie vizuală. Am făcut rost de vâsc, brad, și, cu gândul la Crăciun, ne-am întors acasă.

Ne așteptau doi bărbați în uniformă, care își parcaseră mașina neînmatriculată în fața casei. Când i-am văzut, am avut un sentiment de vinovăție, de ce, nu știu, dar bărbații în uniformă au acest efect asupra mea. Am încercat să-mi dau seama ce infracțiuni am comis în ultima vreme împotriva celei de-a Cincea Republici. Cei doi au coborât din mașină și au salutat. M-am liniștit. Nici în Franța, unde formalitățile birocratice au ajuns aproape o artă, polițiștii nu te salută înainte de a te aresta.

De fapt, nu erau polițiști, ci pompieri. Ne-au cerut voie să intre în casă. M-am întrebat imediat unde am pus certificatul eliberat de hornar. Era evident un control inopinat pentru a-i depista pe cei cu hornurile necurățate.

Ne-am așezat la masa din sufragerie. Unul din ei deschise o servietă.

— Am adus calendarul oficial al Pompierilor din Vaucluse, spuse el, punându-l pe masă. Conține, o să vedeți, zilele tuturor sfinților.

Era asemănător calendarului Poștei, numai că, în loc de ilustrații cu tinere atrăgătoare, erau fotografii cu pompieri cățărându-se pe clădiri înalte, dând primul ajutor victimelor unui accident, salvând alpiniști aflați în situații-limită și mânuind furtunuri de stingere a incendiilor. În Franța, pompierii de la sate nu se luptă numai cu flăcările. Ei acordă ajutor în tot felul de situații. Îți vor salva câinele căzut într-o crevasă din munți sau te vor duce la spital în caz de urgență. Sunt niște oameni admirabili, pe care te poți baza.

I-am întrebat dacă o donație ar fi bine-venită.

— Desigur.

Ni s-a dat o chitanță care ne permitea totodată să ne intitulăm Prieteni ai Departamentului Pompierilor din Cavaillon. După ce ne-au mulțumit, cei doi pompieri au plecat să-și încerce

norocul și în vale. Nutream speranța că erau antrenați împotriva atacurilor unor câini feroce. Să obții o donație de la Massot era aproape la fel de periculos ca stingerea unui incendiu. Mi-l și imaginam privind pe furiș de după perdele, cu pușca la îndemână, în timp ce câinii săi alsacieni se aruncau asupra intrușilor. Odată i-am văzut pe acești câini atacând roata din față a unei mașini în lipsa unei prăzi umane. Au rupt anvelopa în bucăți ca și cum ar fi fost o halcă de carne crudă, lăsând bale și scuipând resturi de cauciuc, în timp ce șoferul, îngrozit, încerca să dea mașina înapoi, iar Massot urmărea scena fumând și zâmbind.

Aveam acum două calendare și, pe măsură ce ne apropiam de Crăciun, anticipam sosirea unui al treilea, care o să ni se ofere în schimbul unei donații substanțiale. În ultimele douăsprezece luni, în fiecare marți, joi și sâmbătă, eroii Departamentului de salubritate s-au oprit la capătul aleii din fața casei pentru a ridica grămezi rușinos de mari de sticle goale, resturi urât mirositoare ale supelor de pește, conserve de mâncare pentru câini, pahare sparte, saci cu moloz, oase de pui și tot felul de alte resturi menajere. Nimic nu-i demobiliza. Nicio grămadă, oricât de mare, nu era prea mult pentru bărbatul care stătea în spatele mașinii și care la fiecare oprire se dădea jos și arunca gunoiul prin trapa care se deschidea. Vara era probabil în pericol de asfixiere, iarna însă îi lăcrimau ochii din cauza frigului.

A apărut, în sfârșit, împreună cu colegul său, într-un Peugeot, care părea că-și trăiește ultimele clipe înainte de a ajunge la cimitirul de automobile uzate. Cei doi bărbați erau veseli, vânjoși și miroseau a *pastis.* Mi-au strâns mâna cu putere. Pe canapeaua din spate aveau o pereche de iepuri și câteva sticle cu șampanie. Le-am spus că îmi face plăcere să-i văd adunând și sticle pline, nu numai goale.

— Nu de sticle goale ne este nouă, spuse unul dintre ei. Dacă ați ști ce pot să arunce unii oameni. Făcu o grimasă și se apucă de nas, ridicând degetul mic elegant în aer. *Dégeulasse.*

Au fost mulțumiți de bacșiș, iar noi le-am urat să ia o masă pe cinste împreună și să lase pe altcineva să curețe în urma lor.

Didier stătea pe vine și aduna cu o perie și un făraș praful de ciment dintr-un colț. Era îmbucurător să vezi această mașină umană de distrugere angajată într-o muncă atât de delicată, însemna că partea lui se terminase.

Se ridică și goli fărașul într-un sac de plastic, apoi își aprinse o țigară.

— Asta a fost tot, zise el. *Normalement,* mâine va veni zugravul.

Ne-am dus afară. Eric încărca lopețile, gălețile și cutiile goale în camion. Didier mă întrebă zâmbind:

— Vă deranjează dacă luăm betoniera?

I-am spus că sperăm să ne putem descurca și fără ea. Cei doi au urcat-o în camion cu ajutorul unei rampe și au legat-o strâns de spatele cabinei. Cățelușa lui Didier urmări încărcarea betonierei cu urechile ciulite, apoi sari în camion și se întinse pe platformă.

— *Allez!* Didier îmi întinse mâna. Avea palma crăpată. Ne vedem duminică.

A doua zi veni zugravul, care se puse imediat pe treabă și termină tot ce avea de făcut. Apoi sosi Jean-Pierre, mochetatorul. Era evident că nevestele hotărâseră să fie totul gata până la vizita lor oficială.

Până vineri seara se pusese aproape toată mocheta. Mai rămăseseră vreo doi metri de montat.

— O să vin mâine-dimineață, spuse Jean-Pierre, astfel că mâine după-amiază o să puteți aranja mobila.

La amiază nu mai era decât de potrivit mocheta sub o șipcă la intrarea în camera de zi. În timp ce dădea găurile pentru a fixa șipca, Jean-Pierre a străpuns conducta de apă caldă care trecea pe sub podea. În pragul ușii a apărut o mică fântână pitorească din care țâșnea un jet de apă.

Am închis imediat instalația de apă; am dat la o parte mocheta udă și l-am sunat pe *monsieur* Menicucci. Întrucât în cursul anului am avut tot felul de urgențe, îi știam numărul pe dinafară și știam totodată care vor fi primele cuvinte.

— *Oh la la.* Se gândi câteva clipe în tăcere. Trebuie desfăcută podeaua ca să pot repara conducta. Ar fi bine s-o avertizați pe Madame. O să se ridice mult praf.

Madame era plecată după cumpărături. Se aștepta să găsească la întoarcere o locuință uscată, curată și mochetată. O să fie neplăcut surprinsă. L-am sfătuit pe Jean-Pierre să se ducă acasă din motive medicale. Ar fi putut să-l omoare.

— Ce e zgomotul ăsta? întrebă ea în timp ce parca mașina.

— Este ciocanul pneumatic al lui Menicucci.

— A, da. Bineînțeles.

Era nefiresc, primejdios de calmă. Îmi părea bine că Jean-Pierre plecase.

Menicucci a făcut o gaură în podea ca să găsească locul unde s-a spart țeava.

— *Bon,* spuse el. Înainte de a suda, trebuie să ne asigurăm că nu mai e nimic pe țeavă. Stați aici și urmăriți. Am să dau drumul la robinetul din baie.

Am rămas pe loc. Menicucci a dat drumul la robinet. M-a izbit un jet de apă caldă drept în față.

— Ce vedeți? strigă el din baie.

— Apă, i-am răspuns eu.

— *Formidable.* Înseamnă că nu e nimic pe țeavă.

Făcu reparația necesară, apoi plecă acasă pentru a urmări meciul de rugby la televizor.

Am început să facem curat prin casă spunându-ne că nu e chiar atât de rău. Mocheta se va usca. N-am umplut decât o găleată cu moloz. Porțiunile arse cu lampa de sudat puteau fi acoperite prin zugrăveală. Dacă făceam abstracție de gaura care se căsca în podea, puteam spune că totul era pus la punct. Oricum, nu aveam de ales. Până duminica mai erau doar câteva ore.

Ne gândeam că până la 11.30 n-o să vină nimeni, dar am subestimat tentația magică pe care o are șampania pentru francezi, astfel că am auzit primul ciocănit la ușă puțin după ora zece și jumătate. În mai puțin de o oră venise toată lumea, în afară de Didier și soția.

S-au înșirat de-a lungul pereților din sufragerie. Erau îmbrăcați în hainele lor cele mai bune, dar se vedea că sunt stânjeniți. Din când în când părăseau sanctuarul pereților pentru a-și lua ceva de mâncare.

Având sarcina de a umple mereu paharele, mi-am dat seama de o altă diferență fundamentală între francezi și englezi. După ce i-ai servit cu o băutură, englezii țin paharul în mână în timp ce vorbesc, fumează sau mănâncă. Îl pun deoparte, cu vădită părere de rău, numai când intervin niște nevoi naturale care necesită două mâini – cum ar fi suflatul nasului sau mersul la toaletă –, dar și atunci îl pun undeva la îndemână.

Alta este situația cu francezii. De îndată ce li se dă un pahar, îl și pun deoparte, pentru că le este greu să discute cu una din mâini ocupată. Astfel că paharele se grupează în diverse locuri și după cinci minute nu mai pot fi identificate. Oaspeții nu vor să ia paharul altcuiva, dar nici nu știu care este al lor, astfel că se uită cu jind la sticla de șampanie. Se oferă din nou pahare curate și situația se repetă.

Mă întrebam cât o să ne mai ajungă paharele pe care le aveam în stoc și când o să apelăm la cești le de ceai. Deodată am auzit zgomotul familiar al unui motor. Camionul lui Didier se opri în spatele

casei, iar el și soția intrară pe ușa din dos. Era ciudat. Știam că Didier are un autoturism. Soția sa era îmbrăcată într-o rochie lungă de mătase, de culoare maro, și cred că a stat incomod pe banca tare din camion.

Christian traversă camera și mă luă deoparte.

— Avem o mică problemă, spuse el. Vreți să veniți până afară?

Am ieșit cu el. Didier o luă pe soția mea de braț și veniră după mine. Când am luat-o pe după casă, am observat că ne urmau cu toții.

— *Voilà!* exclamă Christian și arătă spre camionul lui Didier.

În spate, pe locul rezervat de obicei betonierei, era un obiect de formă rotundă, înalt de un metru și cu diametrul de peste un metru. Era împachetat în hârtie cretonată verde-deschis și legat cu panglici albe, roșii și albastre.

— Este pentru dumneavoastră de la noi toți, spuse Christian. *Allez!* Despachetați-l!

Didier își împreună mâinile în chip de scară și plin de galanterie, ținând țigara între dinți, o săltă pe soția mea până la nivelul umărului ca să poată urca în camion. M-am urcat și eu și am desfăcut împreună hârtia.

Ultimele fâșii au căzut în aplauzele tuturor. Ramon tencuitorul scoase niște fluierături asurzitoare. Stăteam în plin soare, pe platforma din spate a camionului, uitându-ne la fețele ridicate spre noi și la cadou.

Era un vas de piatră antic, de formă circulară. Fusese tăiat manual, dintr-un singur bloc, cu mult înainte de a se fi inventat mașinile de tăiat. Avea pereții groși, ușor neregulați, și căpătase o culoare cenușie sub influența vremii. Fusese umplut cu pământ și plantat cu primule.

N-am știut efectiv ce să spunem și cum s-o spunem. Uimiți, emoționați și nesiguri pe franceza noastră, ne-am străduit cât am putut să ne

exprimăm mulțumirile. Îndurându-se de noi, Ramon ne tăie vorba.

— *Merde!* Mi-e sete. Gata cu discursurile. Haideți să bem ceva.

Atmosfera rigidă de la început a dispărut. Hainele au fost scoase și șampania a fost atacată cu toată seriozitatea. Bărbații și-au plimbat nevestele prin toată casa arătându-le lucrările făcute de ei, scoțând în evidență robinetele englezești marcate „cald" și „rece", trăgând sertarele pentru a verifica dacă tâmplarul șlefuise bine pe dinăuntru, atingând totul ca niște copii curioși.

Christian organiză o echipă pentru a coborî vasul mare de piatră din camion. Opt bărbați amețiți de băutură, îmbrăcați în haine de duminică, au reușit să nu fie striviți sub masa aceea imensă de piatră. Au împins mai întâi vasul pe două scânduri puse în plan înclinat și apoi l-au așezat pe pământ. Madame Ramon superviza operațiunea.

— *Ah, les braves hommes,* spuse ea. Aveți grijă să nu vă murdăriți unghiile.

Soții Menicucci au fost primii care au plecat. După ce s-au achitat cu cinste de datoria față de brânzeturi, pate, prăjituri și șampanie, s-au dus să ia un prânz întârziat, nu înainte însă de a respecta bunele maniere. Au făcut un tur al celorlalți musafiri strângând mâini, sărutând obraji, urându-și unii altora *bon appétit.* Ceremonialul de rămas-bun a durat un sfert de oră.

Ceilalți dădeau impresia că vor să rămână toată ziua. Mâncau și beau fără încetare. Ramon s-a declarat animatorul oficial al petrecerii. Spunea o mulțime de glume care deveneau din ce în ce mai deocheate. A făcut o pauză ca să bea ceva, după care ne-a explicat că sexul porumbeilor poate fi determinat punându-i în frigider.

— Cum a putut o femeie de treabă ca nevastă-ta să se mărite cu un individ ca tine? întrebă Didier.

Punându-și paharul deoparte cu un gest larg, Ramon își întinse mâinile în față ca un pescar descriind peștele pe care-l prinsese. Din fericire n-a putut să intre în detalii din cauza unei bucăți mari de pizza pe care i-o îndesa nevasta în gură. Ea mai auzise povestea.

Trecuse cu mult de amiază. Curtea era învăluită în umbră. Musafirii începură să-și ia rămas-bun cu strângeri de mână, sărutări și pauze pentru un ultim pahar.

— Veniți la noi să luați prânzul, spuse Ramon. Sau poate cina. Cât e ceasul?

Era ora trei. După patru ore de mâncat și băut nu aveam chef de cușcușul pe care ni-l propunea Ramon.

— A, bine, zise el, dacă țineți regim, *tant pis*.

Îi dădu soției cheile mașinii și se instală comod pe scaunul din dreapta ei. Își împreună mâinile pe abdomen radiind la gândul unei mese consistente. Convinsese și celelalte perechi să plece odată cu el. Le-am făcut cu mâna și am intrat în casa goală. Farfuriile și paharele erau, de asemenea, goale. A fost o petrecere reușită.

Ne-am uitat pe fereastră la vasul de piatră plin de flori. Era nevoie de cel puțin patru bărbați ca să-l mute din fața garajului în grădină. Știam că în Provence nu poți să strângi peste noapte patru bărbați. Se fac în prealabil vizite pentru a vedea despre ce este vorba, se bea câte un pahar și se poartă discuții aprinse. Se fixează întâlniri care ulterior sunt uitate. Se ridică din umeri și timpul trece. Probabil că în primăvara următoare vom așeza vasul la locul potrivit. Ne-am învățat să socotim în anotimpuri și nu în zile sau săptămâni. Nu era să-și schimbe Provence ritmul pentru noi.

Ne rămăsese suficient pate de ficat. L-am tăiat felii subțiri și l-am mâncat cu salată. Mai era și o sticlă de șampanie ținută la rece în piscină. Am mai pus câteva lemne pe foc și ne-am gândit la

perspectiva iminentă a primului nostru Crăciun provensal.

Ca o ironie a sorții, după ce tot anul am avut musafiri, care de multe ori au îndurat mari neplăceri și au stat în condiții primitive din cauza lucrărilor de renovare, acum casa era curată și pusă la punct numai pentru noi. Ultimii musafiri plecaseră cu o săptămână înainte, iar următorii veneau să petrecem împreună Anul Nou. Dar de Crăciun aveam să fim singuri.

Când ne-am trezit, soarele strălucea cu putere. Valea era liniștită și nu se zărea țipenie de om. Partea proastă a fost că ne-am pomenit fără curent electric la bucătărie. Pulpa de miel care fusese pregătită să fie băgată la cuptor a fost pusă deoparte pentru altă ocazie. Exista riscul să mâncăm pâine cu brânză la masa de Crăciun. La restaurante se făcuseră rezervări cu săptămâni de zile înainte.

În asemenea momente, când este în joc stomacul, francezii își dezvăluie latura plină de compasiune a firii lor. Vorbește-le de vătămări corporale sau de falimente financiare și o să-ți râdă în nas sau cel mult o să reacționeze politicos. Dar dacă le spui că ai dificultăți gastronomice, vor răsturna cerul și pământul pentru a te ajuta, în cazul în speță pentru a-ți face rost de o masă la un restaurant.

I-am telefonat lui Maurice, bucătarul-șef de la Auberge de la Laube din Buoux, și l-am întrebat dacă își anulase cineva rezervarea. Nu. Toate locurile erau ocupate. I-am explicat care e problema. Îngrozit, a păstrat un moment de tăcere, după care a spus:

— S-ar putea să fiți nevoiți să mâncați la bucătărie, dar veniți. O să se aranjeze ceva.

Ne-a așezat la o măsuță între ușa de la bucătărie și mașina de gătit în care ardea focul. Alături de noi era o familie numeroasă, plină de voioșie.

— Am pulpă de miel dacă doriți, ne propuse el.

I-am spus că ne gândisem să aducem bucata noastră și să-l rugăm să o prepare el, la care a zâmbit.

— E o zi în care nu poți să te descurci fără cuptor.

Am mâncat bine și pe îndelete. Am vorbit despre lunile care au trecut atât de repede de parcă ar fi fost săptămâni. Mai erau atâtea de văzut și de făcut; franceza noastră era încă un amestec nereușit de gramatică aplicată prost și limbajul lucrătorilor din construcții; am ratat festivalul de la Avignon, cursele de măgari de la Goult, concursul de acordeon, o excursie în Alpii de Jos în luna august, împreună cu familia lui Faustin, festivalul vinului din Gigondas, expoziția canină din Ménerbes și multe ale lucruri petrecute în jurul nostru. A fost un an de izolare, în care ne-am ocupat mai mult de casă și de plantații. Am trăit zile fascinante până în cele mai mici detalii. Au fost și momente de frustrare, uneori neplăcute, dar niciodată plicticoase. Și, mai presus de orice, ne-am simțit acasă.

Maurice aduse trei pahare cu rachiu și trase un scaun alături de noi.

— *'Appy Christmas!* a fost tot ce a putut spune în engleză.

— *Bonne Année!*

Postfața autorului

În răstimpul de când a fost scrisă această carte, a avut loc un singur eveniment trist. A murit monsieur *Soliva, soțul lui Tante Yvonne din Lambesc, iar restaurantul a fost închis. Era un bătrân fermecător și o să ne lipsească.*

Altminteri, în Provence zilele continuă să se scurgă așa cum le-am descris – liniștite, calde și plăcute, vara; liniștite, reci și plăcute, iarna. Locuim aici de trei ani și nu încercăm niciun regret.

Sentimentele mele sunt amestecate în privința consecințelor pe care le are cartea asupra vieții noastre. Este întotdeauna plăcut să primești scrisori de la cititori, iar scrisorile au venit cu zecile, din cele mai diverse locuri, precum Beijing sau închisoarea Regală din Wormwood Scrubs. Uneori însă este mai puțin plăcut să te pomenești cu cititorul la ușă, ținând cartea în mână, mort de sete, gata să bea un pahar sau două – e flatant, dar adesea se întâmplă atât de pe neașteptate încât de câteva ori am fost prins la propriu cu pantalonii în vine. Să dau autografe ieșind de sub duș și înfășurat într-un prosop a fost o experiență neobișnuită.

Există însă un norișor care întunecă orizontul. Circulă zvonuri terifiante despre ceea ce prietenii noștri numesc un boom. *Se spune că, până în 1992, Provence va deveni cu siguranță California Europei.*

Sper că sunt zvonuri false. Ele ne duc cu gândul la oameni înnebuniți după diete cu apă, îmbrăcați în costume de jogging în culori pastelate, la telefoane celulare lângă piscină și la fântâni arteziene autentic provensale lângă terenul de tenis. Am presimțirea că francezii se vor da în vânt după toate acestea. Refugiații sunt cei care speră că Provence va rămâne așa cum am găsit-o.

Dar astăzi, cel puțin, pot să mă uit pe fereastră și să nu văd altceva decât munți și dealuri acoperite de vii și să nu aud altceva decât vecinul blestemându-și tractorul care nu mai pornește. El va face însă o pauză la prânz și se va duce acasă să mănânce, iar apoi își va trimite nevasta să repare tractorul. Între timp, va face o plimbare în pădure cu câinele. Arșița din timpul verii și focurile de tabără au alungat vânatul departe, în Alpii de Jos, iar vânătorii sunt optimiști. Și dacă niciun iepure și nicio pasăre nu vor binevoi să apară în bătaia puștii, tant pis. *Și mâine e o zi.*

Se apropie Crăciunul. Este momentul să cumpărăm stridii, pate de ficat și trufe proaspete. Este momentul să ne promitem că anul acesta ne vom duce negreșit la slujba de la biserica din Ménerbes, unde se reprezintă pe viu scena nașterii Domnului. Slujba va avea loc la miezul nopții, cu condiția ca monsieur *Poncet să vină cu măgarul și să se găsească printre nou-născuții din sat un bebeluș potrivit pentru rolul copilului Isus. Trei ani la rând am intenționat să mergem și n-am reușit. De fiecare dată ne-au reținut în casă bunătățile cinei și căldura focului de lemne. Sătui și somnoroși, ne scoteam nasurile afară în frig, ne uitam la stelele minunate de pe cer și ne gândeam cât suntem de norocoși că locuim aici. Probabil că anul acesta se va întâmpla la fel.*

Peter Mayle

Decembrie 1989

Table of Contents

IANUARIE	4
FEBRUARIE	28
MARTIE	49
APRILIE	72
MAI	93
IUNIE	112
IULIE	131
AUGUST	149
SEPTEMBRIE	169
OCTOMBRIE	186
NOIEMBRIE	202
DECEMBRIE	217
Postfața autorului	232